1851

1796
(159)
1413
L
MOF
SEO.

79360

IL TRINCIANTE DI M. VINCENZO CERVIO,

AMPLIATO, ET RIDOTTO A PERFETTIONE DAL CAVALLIER REALE FVSORITTO DA NARNI,

Trinciante dell'Illust.mo & Reuer.mo Signor Cardinal Farnese.

CO' PRIVILEGII.

E IL MIO FOGLIO

QVAL PIV FERMO

E'L MIO PRESAGIO.

IN VENETIA,
Appresso gli Heredi di Francesco Tramezini.
M D LXXXI.

ALL' ILLVSTRISS.
ET REVERENDISSIMO
CARDINAL FARNESE.

ESSENDOMI capitata alle mani queſta operetta di M. Vincẽtio Ceruio, già Trinciãte di V. Illuſtriſs. Sig. perſona, mentre uiſſe, come ella ben ſa, & tutti quelli che l'hãno conoſciuta, ſingolariſsima in queſta profeſsione, & ritrouandola imperfetta in molte parti, per la morte ſopragiunta all'Auttore, mi è parſo eſſer debito mio, come ſtudioſo di queſto eſſercitio (tenendo maſsime hora appreſſo di lei per bõtà ſua il luogo di eſſo M. Vincentio) di affaticarmici ſopra; laqual fatica eſſendo hora ridotta in termine di poter giouare a molti, & ſapendo eſſer grandemente deſiderata, ho uoluto laſciar uenire in luce ſotto il feliciſsimo auſpicio di V. S. Illuſtriſsima; tenendo per certo, che ſi come ha tenuto, & tiene al preſente buoniſsima protettione de gli Auttori dell'opera, coſi ſia anco per tener dell'opera iſteſſa; ſi come humilmente ne la ſupplico, & con ogni riuerenza le baſcio le ſacratiſsime mani.

Humiliſsimo, & obligatiſs. ſeruitore

Reale Fuſoritto da Narni.

Ai Lettori.

PRocurarono ſempre, Humaniſsimo Lettore, i Tramezini miei anteceſſori di publicare al mondo coſe nuoue, vtili, e diletteuoli; ingegnandoſi a tutto lor potere di ſodisfare alli diuerſi guſti de gli huomini con varij e diuerſi libri da lor fatti ſtampare; e però hor con nuoue Hiſtorie, hor con uaghi trattati delle coſe di Roma, & hor con altre opere belle & honorate hanno fatto conoſcere quanto erano deſideroſi di far ſeruitio, e beneficio inſieme, a tutti quelli, che ſi dilettano di qual ſe ſia ſorte di uirtù. Tra lequali opere da eſsi poſte in luce, è di non poca ſtima il Panonto, come quello, che, & inſegna a conoſcere i buoni cibi, & moſtra il modo di cocinarli bene; ne di minore è l'opera di Bartolomeo Scappi, imparandoſi da eſſa non ſolo la bontà de' cibi, & come da un valente Cuoco debbono eſſer cotti, ma come anco ſi debba portare un Scalco perfetto, per farſi honor nella profeſſione ch'egli fà; e quello ch'è di maggior importāza, moſtrādo ancora che ſorte di cibi deono uſar quelli che ſi leuano d'infirmità, per ricuperare preſto le perdute forze. Alle quali doi opere deſiderādo io dar perfettione cō aggiungerli quello che ſi conuiene di ſapere ad vno, il qual, cotte e poſte in tauola le uiuande da eſsi ſcritte, uogli con gratia e politezza ſeruire in trinciarle innanzi a qual ſi uoglia gran Prencipe o Signore, ho tanto operato, che pur mi è venuto

nelle

nelle mani un libretto fatto in questa materia da messer Vicenzo Ceruio, già Trinciante rarissimo, e molto lodato da tutti quelli c'hanno hauta di lui cognitione e pratica; e fattolo da periti uedere, e trouatolo degno di eßer accompagnato con gli soprascritti Authori, l'ho fatto con ogni debita diligenza stampare, & offeriscolo a tutti quelli, che si dilettano di cosi nobile & apprezzata virtù; accioche cominci il mondo a conoscere esser in me restata uiua quella pronta uolontà di farli beneficio, qual cosi bene gli hanno mostrata i prefati miei Anteceßori. Prendi per tanto, lettore Amoreuole, la presente operetta, e dilettandoti di questa professione, leggi, che ne cauerai gran contentezza e dilettatione.

Di Venetia alli 9. Marzo MDLXXXI.

Venturino Tramezino.

TAVOLA
DI TVTTO QVELLO
che ſi contiene nella preſente Opera.

RAggionamento di Vincentio Ceruio ſopra l'officio del Trinciante a car. 1
Le parti che deue hauere quello che uorà ſeruir nell'offitio del Trinciante 2
Quali ſono quelli, che non ſi deuono chiamar ueri Trincianti. a car. 2
Quali ſono quelli che ſi deuono, & ſi poſſono chiamar ueri Trincianti 3
Quanto ſieno ſtate differenti le opinioni di diuerſi Trincianti intorno al garbo che deuono hauere le forcine & cortelli 6
Dimoſtratione di tutte le giunture de gli animali uolatili 6
Come ſi nettano le forcine & cortelli, & come ſe gli da il filo. a car. 7
Il modo che ſi deue tenere per dar principio all'offitio del Trinciante 7
Quello che deue fare il Trinciante prima che il ſuo Signore ſi ponga a tauola 9
Qual ſia l'officio del Trinciante, poſto che ſia il ſuo Signore alla tauola 9
Il modo de imbroccare e trinciare il pauone 10
Come ſi trincia il gallo d'India 14
Come ſi trincia la grue 15
Come ſi trincia l'airone 16
Come ſi trincia & ſi diuide il faggiano 16
Come ſi trincia il cappone, o gallina 18
Come ſi trincian l'oche ſaluatiche, & domeſtiche 18
Come ſi trincia il pauoncino, ò gallo d'India pollaſtrini 19
Come ſi trincia la ſtarna 19
Come ſi trincian l'anatre ſaluatiche, & domeſtiche 20
Come ſi trincia la cotornice 20
Come ſi trincia il pollaſtro 20

Come

Come ſi trincia il piccione 21
Come ſi trincia la beccaccia 21
Come ſi trincia la tortora 21
Come ſi trincia la quaglia 22
Come ſi trincia il tordo 22
Come ſi trincia la lodola, ò altri uccelli piccioli 22
Come ſi trincia un pezzo di uacina 23
Come ſi trincia un zigotto di caprio 24
Come ſi trincia un zigotto di porco ſaluatico 24
Come ſi trincia una ſpalla di caſtrato 24
Come ſi trincia una lonza di uitella 25
Come ſi trincia un lepre dal mezzo indietro 26
Come ſi trincia un coniglio 27
Come ſi trincia il capretto da mezzo indietro 27
Come ſi trincia il capretto dal mezzo innanzi 29
Come ſi trincia un lombo di caprio 29
Come ſi trincian li coppietoni 30
Come ſi trincia una porchetta di latte 30
Come ſi trincia un proſciutto intiero 31
Come ſi trincia un ſalame 32
Come ſi trincia un paſticcio di carne grande 32
Come ſi trincia la uitella ò caſtrato aleſſo 32
Come ſi trincia una teſta di uitella 32
Come ſi trincia una teſta di porco ſaluatico 33
Come ſi trincia, & ſi diuide ogni pottaggio 33
Come ſi trincia ogni ſorte di torte & croſtate 34

Peſci.

Come ſi trincia il ſturione 34
Come ſi trincia la lampreda 35
Come ſi trincia la trotta 35
Come ſi trincia il carpione 25
Come ſi trincia l'ombrina, ſpigola, & altri peſci ſimili 56
Come ſi trincia il tono 36
Come ſi trincia la lenguattola 36
Come ſi trincia il rombo 37
Come ſi trincia la laccia 37
Come ſi trincia il frauolino, la triglia, l'orata, & altri peſci ſimili 38

Come

Come si trincia la tenca & la carpana 38
Come si trincia la lagusta ò gambero di mare 38
Come si trincia il luccio grosso & picciolo 39
Come si trincia l'Ostrega 39
Come si trincia un pasticcio di pescie 39
Come si trincia il granchio di mare 39
Come si trincia il granchio d'acqua dolce 40
Come si trincia il riccio di mare 40
Come si trincia il gambaro di fontana 40
Come si trinciã l'oue fresche da bere 40

Frutti.

COme si trincia il mellone 41
Come si trincia ogni sorte di mele 41
Come si trincia la pera 42
Come si trincia il cardo 43
Come si trincia il carcioffolo 43
Come si trincia il persico 43
Come si trinciano le faue fresche 44
Come si trinciano li melangoli. 44

RAGIONAMENTO DI VINCENZO CERVIO,

Già Trinciante dell'Illustriss. & Reuerendiss. Cardinal Farnese, fatto sopra l'officio del Trinciante a vn suo Creato.

Quanto l'officio del Trinciante sia honorato fra tutti li Prencipi & gran Signori. Cap. I.

HAVENDO *io promesso di uoler raggionare sopra l'officio del Trinciante, ragioneuole cosa mi pare ancora, che prima tu sappi quanto questo vfficio sia honorato fra tutti li Prencipi grandi. Dico adũque che tre sono li officij honorati, che sogliono dare li Prencipi grandi per la cura della bocca loro, cioè del Scalco, del Coppiero, & del Trinciante, & ogni uno di questi non si suol dare se non à persone molto nobili, fidate, & domestiche; & che sia il vero, in Francia et in Alemagna (doue si tiene tanto conto della nobiltà,) li Prencipi grandi non sogliono dare questo officio del Trinciante se non al piu nobile et fidato seruitore che habbino nella corte loro. Et se bene questo officio hoggidì è venuto in cosi poco conto, et particolarmente nella corte di Roma, tutto è proceduto dalla miseria di certi Prelati, liquali non si vergognano di voler dare quindici ò vinti giulij il mese a un Trinciante, che nientemeno si da a un famiglio di stalla. Et di qui uiene che non si troua piu gentilhuomo, che si degni di uoler fare questo officio tanto honorato; et non solo si smarriscono della poca prouisione, ma della gran strettezza che hoggidì regna, da non poter sperare co'l tempo intrate ne altre rimunerationi conformi alla riputatione et honoranza di detto officio; et che sia il uero, io ne ho conosciuti al tempo mio infiniti sufficienti in questa professione (a quali non voglio dar nome, per non scoprire la miseria de' lor padroni) liquali hanno pure seruito lungo nempo con molta fede, et pure tutto dì si sono morti di fame. A benche in questo si potria dare anco la colpa alla mala fortuna loro et non*

a lor padroni, quali hanno pur donato & donano largamente ad altri, che forsi hauranno meritato assai meno di loro. Ma questi tali Prencipi douriano imitare quel gran Re Alfonso con la proua de' doi forzieri, et cosi uerriano a leuarsi l'infamia d'intorno, et a rompere la mala fortuna di quel buon seruitore; ouero douriano imitare il Cardinale Hippolito de Medici, ilquale in poco di tempo donò ad un suo Trinciante Portughese piu di mille ducati di entrata. Io nõ dirò di Iacomo Brusco sufficiente Trinciante, ilquale hebbe d'entrata pia di tre mila ducati, abenche questo seruì a Papa Lione; ilquale ogn'uno sa quãto donò largamẽte ad ogni sorte di uirtuosi. Ma se non uogliano imitare alcuno di questi, douriano almeno imitare il Cardinale Farnese mio padrone, ilquale nel principio del suo Cardinalato senza guardare ch'io fossi nato di humil famiglia, mi pigliò al suo seruitio in questo ufficio tanto honorato, assegnandomi assai honesta prouisione, donandomi poi di continuo denari, caualli, uestimenti & altre cose simili; et tra l'altre cose signalate che S.S. Illustriss.mi donò, hebbi quasi in un medesimo tempo una pensione di scudi 60. et uno ufficio di Cancellaria, che ualeua ottocento scudi, presente ueramente degno della grandezza & liberalità sua. Io non lassarò di dire come nella calamità di Roma del 57. mi fu leuato parte di quelle poche rendite ch'io haueua senza alcuna mia colpa, doue S. S. Reuerendissima non mancò di darmi altretãta prouisione, cosi come ancora non mi manca et non mi mancarà per sustentare questa poca di uita che mi auanza, senza che S.S. Illustrissima non andò mai fuora d'Italia tra le molte uolte che ui fu mandato dalla santa memoria di Paulo III. auolo per seruitio della santa fede, che sempre non mi menasse appresso la persona sua, seruendosi di me al pari di qual si uoglia gentilhuomo che egli hauesse con lui, segno certissimo dell'amoreuolezza sua uerso me; si che se di questa sorte fossero accarezzati et remunerati i buoni, nõ mãcariano gentilhuomini che uolontieri seruiriano in questo officio; ilquale se bene è uenuto in cosi poco conto per le cause dette di sopra, non resta già che in se l'officio non sia honorato, et stimato fra tutti li Prencipi grandi; et per questo niuno gẽtilhuomo per grãde che egli si sia, non si douria sdegnar di saperlo fare, se non per altro, almeno per potere in un bisogno seruire il suo signore, ouero alla sua Dama; come fece molti dì sono, uno de maggiori signori della Corte, ilquale nel tempo di state ritrouãdosi fuor ad un suo giardino, doue erano di molte gentildonne, lui nell'hora della cena postosi a tauola a canto ad una di quelle sopramodo bellissima, laquale sommamente amaua, et desideraua di seruire, fattosi dare dal Trinciante che li staua appresso una forcina & un cortello, et leuatosi in piedi imbroccò un fasano, et lo trinciò a quella Dama con tanto buona gratia, quanto haurebbe fatto il miglior Trinciante d'Italia. Questo so ben io che non era suo mistieri, sendo egli di casa Illustre, ma bisognaua che hauesse imparato per suo spasso da qualcheduno suffi-

ciente in questa professione, per seruirsene poi in una simile occasione. S'io uolessi potrei nominarui un gentilhuomo, il quale è stato Trinciante al tempo mio de un gran Cardinale, et per le sue buone qualità, fu da Giulio III. creato Cardinale di Santa Chiesa. Ma se questi Signori detti di sopra, non si sono sdegnati d'imparare, quale è la causa che io uedo certi gentilhuomini saluatichi, quali si danno a credere, che se sapessero fare et essercitassero questo officio, di perdere tutta la loro riputatione; ma inuero si gabbano, perche il sapere un gentilhuomo fare di molte cose non gli può arreccare se non grandezza et riputatione; et se non fosse che io non uoglio esser troppo longo; io ui direi infiniti Signori, quali hãno saputo gentilmẽte fare questo officio, et per questo non hanno persa la loro riputatione. Questo adunque crederò douria bastare in hauerti mostro quanto l'officio del Trinciante sia honorato. Resta hora che tu sappi le parti che deue hauere quello che uuole seruire in questo officio con qualche gran Signore.

Le parti che deue hauere quello che uorrà seruire a qualche gran Signore nell'officio del Trinciante. Cap. II.

HAuendoti io mostrato assai sufficientemente quanto l'officio del Trinciante sia honorato, resta ancora che tu sappi le parti che deue hauere quello che uorrà far questo officio. Dico adunque che fa dibisogno sia nato di honoreuole famiglia, perche a chi uuol seruire alla persona di qualche gran Signore, gioua molto l'esser nato nobile, ò almeno bisogna essere benissimo creato; perche un'huomo che sia modesto, et dottato di buone creanze, sarà sempre tenuto conto di lui tra ogni sorte di persone; bisogna poi che lui habbia il modo di spendere, perche ordinariamente bisogna che il Trinciante uada benissimo abbogliato di uestimenti, di seruitori, di caualli, et altre cose simili, con le quali possi mantenere la riputatione di cosi honorato officio, et comparire honoreuole alla presenza del suo Signore, che essendo quello mal uestito, sarebbe tenuto poco conto di lui, se bene fosse il piu nobile et sufficiente trinciante del mondo. Bisogna poi che lui sia di giusta proportione di uita, et che lui non sia zoppo ò guerzo, ne stroppiato in alcuna parte della persona, ne meno uuole essere molto grande, ne troppo piccolo, che l'uno et l'altro saria brutto uederlo trinciare ad una tauola d'un Signore. Deue poi essere modestissimo nel parlare, e tanto piu quando seruirà il suo Signore, che in quel punto non deue parlare mai se non è prouocato; fuggendo ancora di non fare come certi, quali quando seruono, parendoli esser fratelli del suo Signore, si appoggiano con le mani su la tauola, ragionando poi fuora di proposito; et molte uolte per fare il faceto diranno mal d'altri laudando se stessi, cosa che in uero sta malissimo ad ogni sorte di

persone,& particolarmente nel Trinciante. Bisogna che il Trinciante sia ardito,& non prosontuoso ne sfacciato;ardito dico che quando lui seruirà ad una tauola doue sono di molti Signori,che lui non si smarisca, & non si perda d'animo,perche li tremeriano le mani di sorte,che non potrebbe far cosa buona,doue ne restaria uituperato da ogn'uno. Deue poi il Trinciante hauer bona uista,& bonissimo giuditio per poter imbroccar giusto, & diuidere quella robba che hauerà sopra la forcina, & questa è la piu difficil parte che ui ua nel sapere imbroccar giusto tutte quelle cose che si uogliono trinciare. Bisogna che quello usi ogni diligenza di conoscere il gusto del suo patrone, per potere poi darli di mano in mano tutte quelle cose che piu li piaceranno. Deue poi il Trinciante sopra ogni altra cosa esser fidelissimo a quel Signore che lui serue, però bisogna che lui auertisca molto bene a tutte quelle cose che toccano all'officio del buono,& fidato Trinciante,come da me intenderai;ma bisogna auertire che tutti quelli che fanno professione di Trinciante, che non sono però degni di esser chiamati per tali, ne manco son degni di seruire alla persona d'alcun Signore,come tu intenderai nel seguente capitolo.

Quali sono quelli che non si deuono chiamare ueri Trincianti. Cap. III.

COsi come non è lecito se non alli Prencipi grandi di tenere il Trinciante, & cosi come non è concesso ad ogni uno di seruire in questo officio, cosi non è manco honesto che tutti quelli che seruono in tale officio, si debbiano chiamare ueri Trincianti. Perche ancor che un Ciauattino saprà acconciare una scarpa,non per questo se li deue dar nome di buon Calzolaro. Però a me non pare cosa honesta che si debbia chiamare Trincianti certi barbieri,& altre simili gentaglie,liquali io ho uisto molte uolte in Roma, Venetia, Bologna,Fiorenza,& particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de gentilhuomi cosi nelle cene ordinarie, come ne i gran conuiti; quali nell'hora del mangiare si pongono una saluietta innanzi sotto la centura in foggia di grembiali, riuoltandosi le maniche indietro fino al gombito, come se uolessero fare la beccaria,poi alla credenza con una gran forcina imbroccano un cappone,ouero un gran pezzo di carne,la quale pongono poi sopra un gran tagliero di legno,& con un gran cortello,di quello ne faranno la notomia, tagliando ogni cosa a trauerso senza alcuna consideratione;ponendo poi di quella cosi tagliata sopra molti tondi,quali pongono poi nel mezzo della tauola; & se per sorte manca la robba sopra essi,di nuouo ritornano a trinciare nel modo di prima, & col tagliero in mano anderanno attorno alla tauola, & con la punta del cortello uanno rifondendo doue farà bisogno,& di questo modo faranno di tutte quelle sorti uiuande,che uogliono dare a mangiare a lor padroni. Questa

sorte

forte di tagliare non si deue dire trinciare, ne questi tali si deueno chiamar Trincianti; ma noi di ragione gli potremo chiamare macellari, ouero Trinciãti da Tinelli; & di questa forte non uoglio io che nessuno gentilbuomo impari, peroche li sarebbe gran uergogna; ne di questa sorte di trinciare intendo io di uoler ragionare, ma co'l seguente capitolo ti mostrarò di qual sorte uole esser uno che si possi chiamare uero Trinciante.

Quali sono quelli che si possono, & si deuono chiamare ueri Trincianti. Cap. IIII.

OGni gentilbuomo ò qual altro si uoglia che faccia una professione, deue sforzarsi con ogni suo potere di farla con la maggior riputatione che per lui si possa, perche non è dubbio alcuno, che l'buomo non è honorato, ne riuerito, se non quanto co'l mezzo delle sue uirtù & buone creanze si fa honorare & riuerire; però quello che uorrà seruire in questo officio a qualche gran Signore, deue co'l suo puro & sincero giuditio cercare di appoggiarsi alla seruitù d'un Prencipe giusto, nobile, & da bene, & non ad uno ignobile, fallito, & mal creato, perche da quello non potrà se non riceuere utile, & honore, & da questo danno & uergogna; si come si potria mostrare con infiniti essempi accaduti al tempo nostro; & questa è la prima consideratione che deue hauere quello che uuole seruire in questo officio del Trinciante. Deue poi il uero Trinciante (come ho detto) esser fidelissimo al suo Signore, & ponere diligenza in quello che tocca a lui di hauere gran cura della bocca sua, & ogni uolta che lui seruirà alla tauola del suo Signore, è debito suo di ponersi a fronte a lui, ò uero in capo della tauola, perche uno di questi due luochi si concede al Trinciante per potere far fare la salua de tutte le uiuande, che saranno poste in tauola alla presenza del suo Signore, ilquale essendo tu in altra parte, non ti potrebbe uedere. Ma dico bene che sendo la tauola impedita da qualche gran personaggio che nõ potesti capire ĩ uno delli dui luoghi, che in questa occasione tu ti deui accommodare in altra parte, che non ti sarà uergogna alcuna; ma dirò bene poi, se il Trinciante ꝑ l'ordinario si lasciarà condurre a trinciare lontano dalla uista del suo Signore, che li sarà gran uergogna, & non sarà degno d'hauer il nome di Trinciante. E lecito a uno degno di tal nome, seruendo il suo Signore, di farsi un piatto per la bocca sua di quelle uiuande trinciate che uengono ad auanzare al seruitio della tauola del suo Signore: & quando a questo uolesse cõtradirli il mastro di casa, & ardisco di dire, il Signore proprio, egli nõ lo deue comportare, pregiudicando ciò alla riputatione, & sufficienza del detto Trinciante. Procurarà adunque di farsi il suo piatto come è honesto, se non per altro, almeno per non perdere questa preminentia. Perche si come al Scalco è lecito di farsi serbare un piatto ò due, di quelle uiuande che si leuano di tauola

del

del suo signore per l'auttorità del suo officio, & parimente al Coppiero di pigliarsi vn fiaschetto, ò due di vino, di quello della bocca del suo signore; è parimente lecito & honesto che il Trinciante, come vno delli tre principali della bocca, si facci il suo piatto prima che la robba si lieui di tauola, & quando nõ lo facesse mai per altro, douria farlo almeno per schiffare la lordezza di coloro che dispensano la robba, leuata che sia della tauola del signore, laquale subito pongono in certi cadini di rame onti di maniera, che à pensarui solamente oltre il mesticare insieme vna viuanda con l'altra, fa volger lo stomaco, la diuidono poi tanto sporcamente che Dio ne guardi ogni fidel christiano, sarà ragioneuole adunque per questo & altri rispetti, che il Trinciante si facci il suo tondo prima che la robba vada nelle mani di questi tali. Ma per tornare doue lassai dico, che il vero Trinciante sarà quello che trinciarà ogni cosa sopra la forcina alta dal piatto, che vulgarmente in Italia si suol dire il trinciare in aria, & in uero fra tutte le foggie di trinciare, non si puo trinciare nella piu bella & piu gentile di questa, dellaquale intendo io di volere ragionare; ma si come à quello che vorrà imparar de caualcare bisogna che montato che sarà sopra il cauallo impari di saper star giusto sopra la sella, portar ben la vita, tener ben le gambe, & hauer buon calcagno & bona mano, per saper battere il cauallo à tempo col sperone & bachetta, & altre cose; cosi è parimente necessario à quello che vorra imparare di trinciare di saper prima come vãno fatte le forcine & cortelli, & di qual tempra, & come si nettano & se li dà il filo, & come si tengano nelle mani, & come si deueno adoperare & star iusto con la persona nell'adoperarli, & molte altre cose assai, lequali io ti mostrarò ciascuna al suo loco.

Quanto siano state differenti l'opinioni di diuersi Trincianti, di qual garbo si debbiano fare le forcine & cortelli per trinciare. Cap. V.

Cosi come sono differenti le nationi & costumi de gl'huomini, cosi ancora bisogna che siano state differenti l'oppinioni de Trinciãti, di qual garbo si debbiano far le forcine & li cortelli per trinciare. In Francia & in Alemagna li trincianti de Principi grandi non adoprano se non le forcine longhe di manico & sottile et curte di branchi, et tanto corti che volendo con essa imbroccare vn cappone, per la curtezza loro non si potria; adoprano poi li cortelli grandi longhi di manico et di lama, et il piu di essi senza punta, à benche loro non imbroccano, et non trinciano cosa alcuna sopra la forcina, ma quando vogliono trinciare al lor signore, pongono la punta della forcina nel petto de vn capone, ouero in vn pezzo di carne cosi nel piatto senza leuarlo in alto, et di quel petto, ouero di quella carne ne tagliano le fette larghe et sottili, et

quella

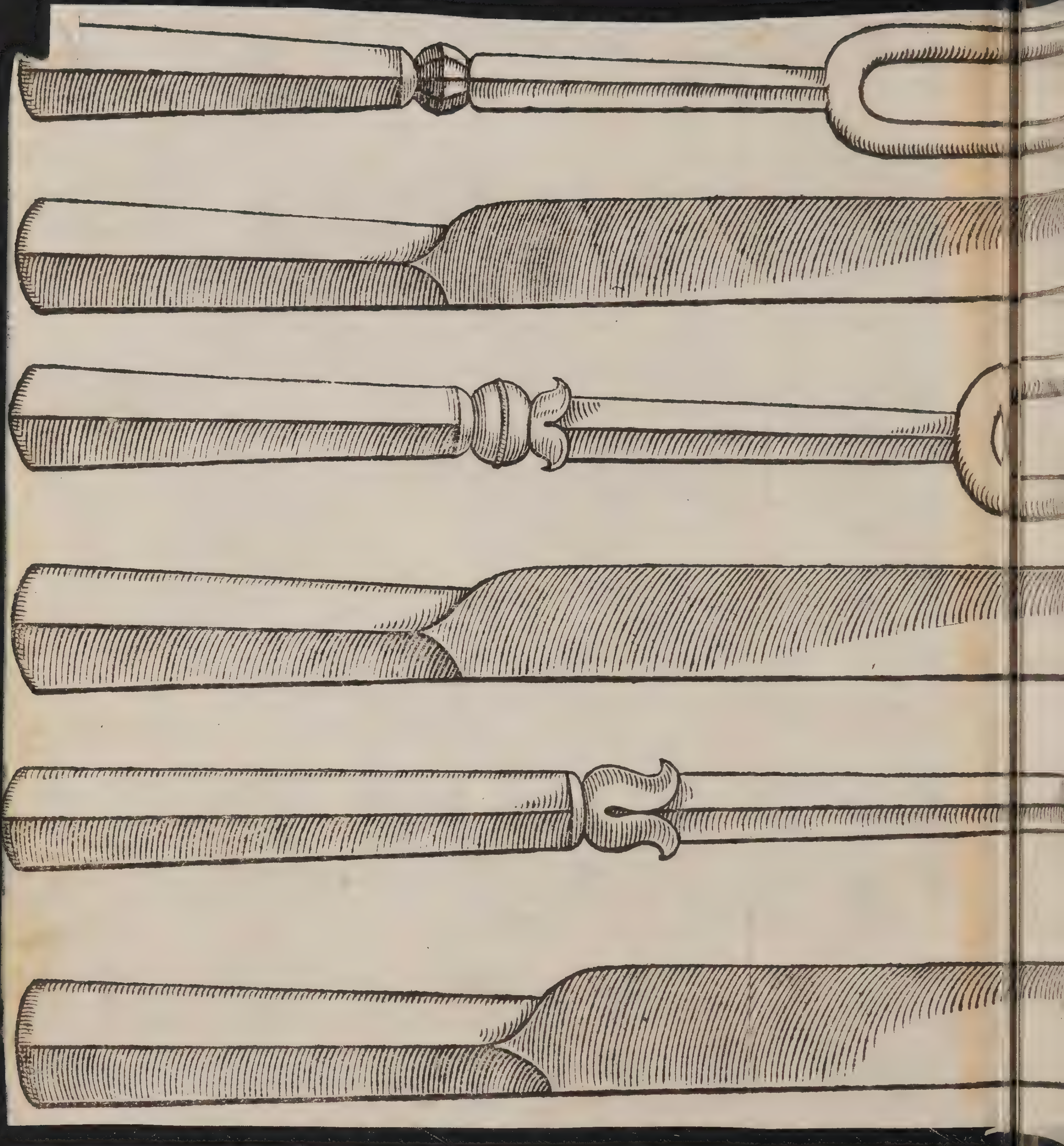
quella ſopra la punta del cortello pongono ſopra il tondo del ſuo ſignore, et il ſimile fanno di tutte quelle coſe che uogliono trinciare, & ſe pur uorrano trinciar un cigotto, ouero una ſpalla di montone, di caprio, ò di altro animale, quelli pigliarãno l'uno de capi della ſaluietta che tengono ſopra la ſpalla, et quello inuolterãno intorno al piede del cigotto, et quello con la mano manca lo leuaranno in alto, tagliandone poi col cortello le fette larghe, grande ò picciole come piu piace al ſuo ſignore. Queſto modo di trinciare a lor pare molto bello, come quelli che nõ ſanno trinciare al modo noſtro, abenche da un tẽpo in qua per la domeſtichezza de Principi foreſtieri con noi altri li loro trincianti ſi ſono andati accommodando in parte de trinciare al modo noſtro; Hora per tornar doue laßai, dico che queſto garbo de forcine & di cortelli à lor pare molto bello, & lor ſe ne ſerueno, che non ſeruiriano à noi per eßere molta diferenza dal lor trinciare al noſtro. In Spagna & in Napoli, doue ſono homini ſufficienti in queſta profesſione, nõ è molto tempo che adoperauano ſe non le forcine corte di manico et lõghe di branchi, groſſe, et graui, et fatte cõ brutto garbo; e li cortelli corti di manico, e di lama, et largo & curto, ilqual piegaua con la punta innanti; queſta ſorte di forcine et di cortelli ſi poſſono facilmẽte adoperare per trinciare al modo noſtro, ma per la cortezza loro ſono ancor facili al toccare la carne con le mani, et il tagliarſi le dita; et che ſia il uero da un tempo in qua l'una et l'altra natione li hanno tralaſſati; Sono poi ſtati Trincianti in Roma che hanno fatto la forcina con li branchi lunghi una uolta piu dell'ordinario, penſando di ſeruirſene poi per imbroccare tre ò quattro uccelli in una uolta, trinciando poi quelli l'uno dopo l'altro, per far piu preſto; ma hanno trouato che mentre uoleuano ſmembrare quel primo uerſo la punta della forcina, ne ſuccedeua dui incommodi, l'uno che non ſi poteua adoperare ſe non la punta del cortello, l'altro che non ſi poteua dare li ſuoi colpi alle congiunture ordinarie, per l'impedimẽto che li daua quel di drieto, di ſorte che quel tordo, quaglia, ò altro uccello non ſi poteua trinciare con quella facilità che ſi ſarebbe fatto hauendone uno ſolo ſopra la forcina, di modo che queſta ſorte di forcine non facendo profitto alcuno ſi ſono poi tralaſſate, ma queſta forcina haurebbe ſeruito in una lepore; alcuni poi hanno uoluto fare il cortello che tagli dalla banda della coſta, dal mezzo innanti in foggia di una punta di ſpada, uolendo ſeruirſene nel ſmembrare un pollo, ponendo il cortello in eſſo ſenza uoltarlo mai intorno, ſeruendoſi delli dui tagli ſenza leuarne mai il cortello; ma io uiddi molte uolte adoperare queſta ſorte di cortelli, et uolendone adoperare anch'io, trouai che di dieci colpi che io dauo col taglio ordinario, nõ ne dauo doi col taglio della coſta, anzi uolendo io adoperare l'uno & l'altro taglio, mi daua molto impedimento, perdendoui molto tempo; conoſcendo ancora che quello tale che trouò queſta inuentione, intrauenne a lui quello che intrauẽne a me; di ſorte che ſi concluſe che molto meglio, et cõ piu facilità ſi adopra un

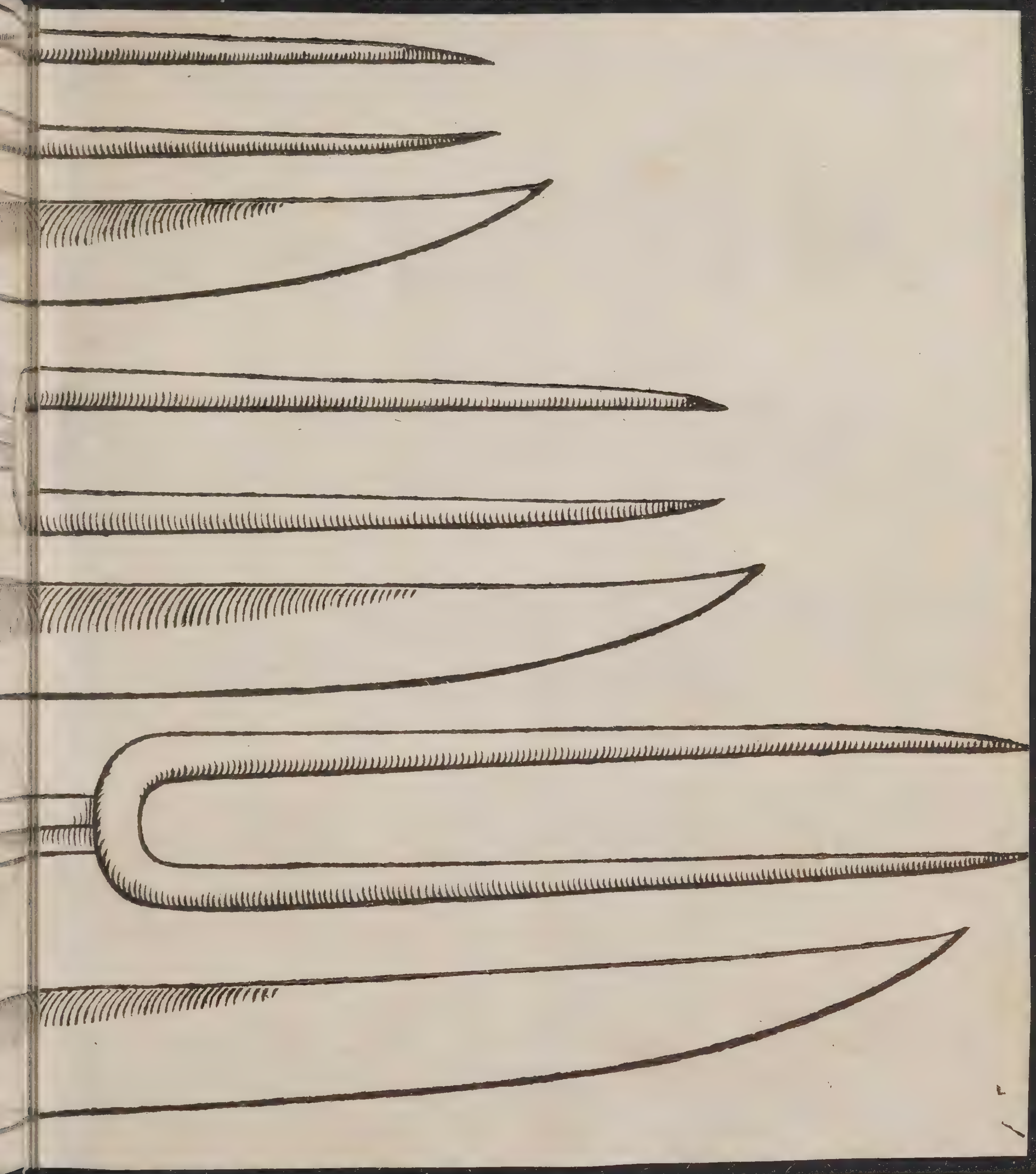
cortello con il suo taglio ordinario, che non si fa questo che taglia dalle due bāde: Sono poi stati altri che hanno fatto due lame di cortello con un manico solo: ma il manico dell'una si conficcaua nell'altro tanto bene, che pareua un manico solo, ma le due lame luntano l'una dall'altra quanto si potea cacciare il dito lungo tra l'una et l'altra lama, et con queste due lame aggiunte insieme fu fatto per seruirsene a trinciare una uaccina minuta, ouero un cigotto, nō sapēdo forsi q̄sto tale, che ancora si poßono tenere nella medesima mano dui cortelli, & adoperarli cō molta facilità, come io ti mostrerò quādo ti ragionarò del modo di trinciar la carne di uaccina, senza far quella manifattura d'aggiūgere le due lame insieme. Tutte queste inuētioni di forcine & cortelli sono piu tosto state messe in luce per mostrar di saper piu de gli altri, che per utile che se ne poßa trahere; & che sia il uero, uedasi che hoggidì tutte queste foggie si sono tralassate, & l'inuentioni sono restate a gl'inuētori, & cosi auuerrà facilmente a quelli, che uorrāno uscire dell'ordinario, et massime in certe cose simili. Il uero garbo adunque delle forcine & cortelli, mi pare debbe esser cōforme a quello delli cortelli et forcine che adoperauo io, quando seruiuo in questo officio il Cardinal Farnese mio patrone, & di quella sorte, che hoggidì si costuma in Roma, & fra tutti quelli che fanno professione di Trinciante; & inuero fra tutte le foggie, non si puo trouare la piu bella ne piu utile di questa, laquale foggia et garbo ha da essere appunto nel modo che tu intenderai.

Di qual garbo & di qual tempera si deueno fare le forcine & li cortelli Cap. VI.

EGli è tanto grande il numero delle cose che si hanno da trinciare, et tanto diuerse l'una dall'altra, che chi uolesse di continuo adoperare un cortello et una forcina, non saria possibile. Adunque è di necessità, cosi come sono differenti le uiuande che se hanno da trinciare, che ancora siano differēti le forcine & cortelli che si hanno d'adoperare. Dico adunque che di tre sorti hanno da essere le forcine & li cortelli, cioè la grāde, la mezzana, & la picciola, et ogni forcina deue hauere il suo cortello secondo la lor proportione. Volendo io prima dire della forcina, si deue credere quello ch'io dirò di una che s'intenda ancora delle altre due che li uāno appreßo. Deue adunq; la forcina esser tutta di ferro, e dolce di tēpra, acciò che percotēdo il taglio del cortello in essa, quello non si sgrani ò si rōpa; laquale forcina deue eßere cōpartita in tre parti equali; deue poi essere longa di manico et de branchi, fatta con giusta proportione secondo la grandezza della forcina; la prima parte del manico, cioè quella che si tiene nella mano, deue essere alquanto grossa, fatta con quattro faccie, acciò si possa tenere piu ferma nella mano, ancora che ui si poteße fare il bottone nella testa per ornamento della forcina, pur io lo lasciarò, acciochè

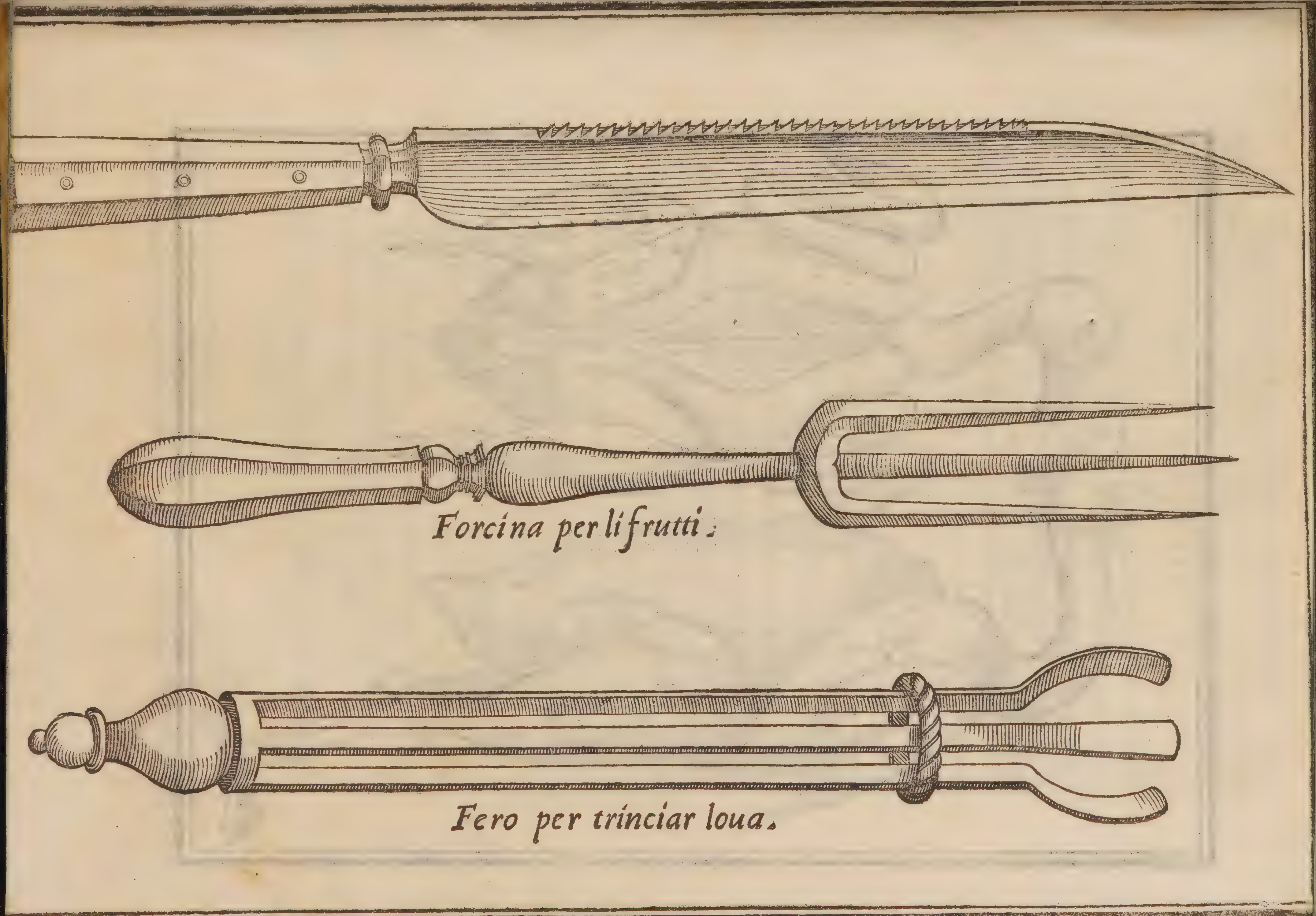
con

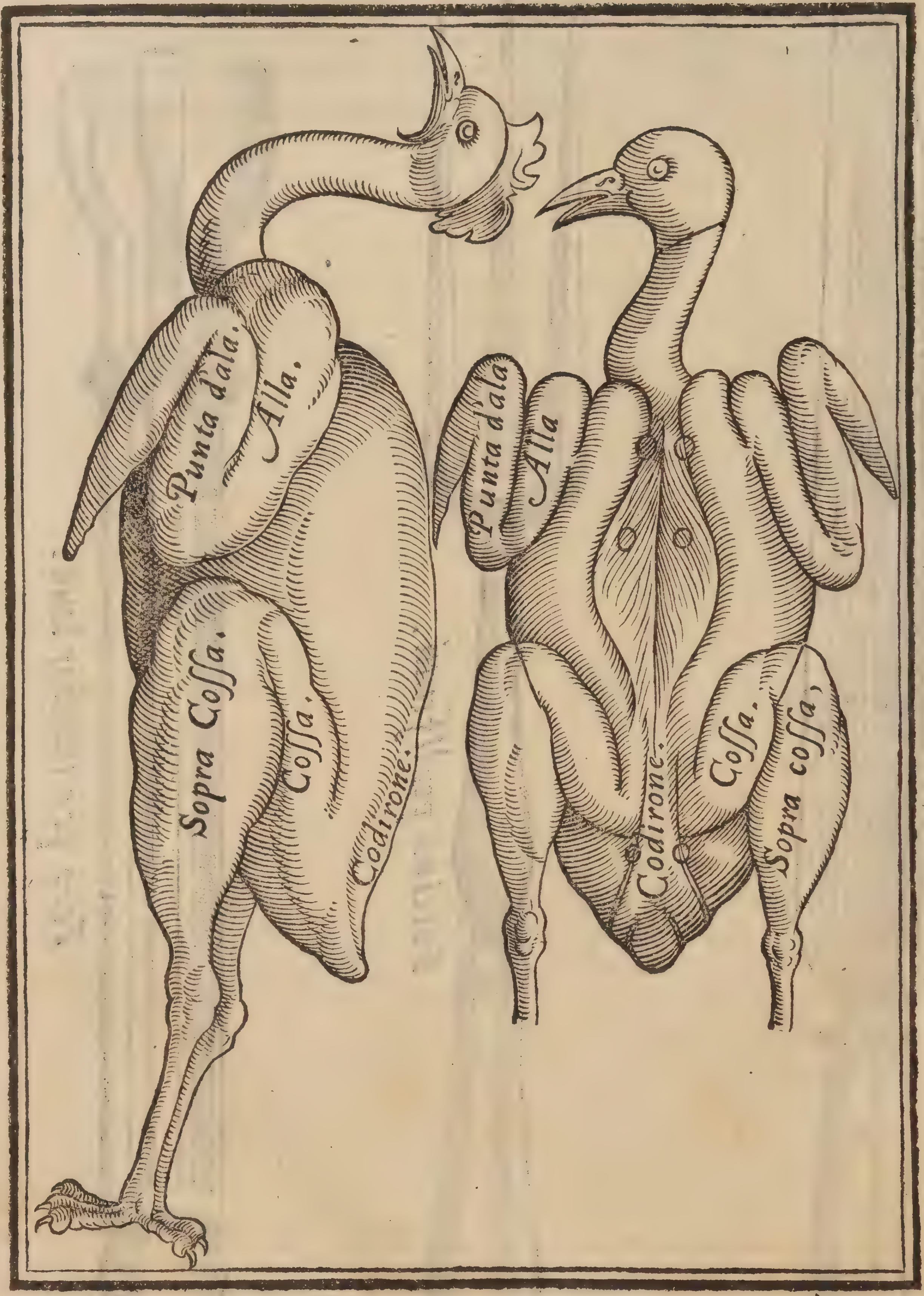




cõ piu facilità quella si poßa nettare; La secõda parte del manico che sarà sino alli branchi, questa deue eßere piu sottile aßai, fatta con otto faccie, per fare la forcina piu leggiera & con miglior garbo; La terza & vltima parte saranno li branchi, liquali vãno diuisi l'uno dall'altro aßottigliandosi sino alla punta con quattro faccie seguite; & se bene li branchi saranno piu lunghi di vna delle tre parti, non importa, perche li branchi lunghi sono piu vtili, & fanno la forcina piu bella. Ha d'auertire il mastro che li farà nel darli quella volta che diuide li dui branchi, che sia netta & senza alcun pelo, perche molte volte auuiene che bisognarà secondo l'occorrentie aprire & strignere li branchi, che nõ eßendo quella volta netta, la forcina saltaria in dui pezzi; Vuole esser anco lauorata polita di lima, & ancora brunita di sorte che paia tutta d'argento, & questo modo si deue tener nel far le forcine, ogni vna di loro secondo la grandezza & qualità sua. Il cortello poi deue eßere fatto tutto il manico & la lama de acciaio finissimo, ilqual cortello deue essere curto di manico, grossetto alquanto, fatto con quattro faccie smisato vn poco dalla banda della costa, & del taglio; deue poi la lama eßere lunga stretta, et sottile, secondo la lunghezza et curtezza del cortello; laqual lama deue piegare poco ò quasi niente con la punta innanzi. Fatto che sarà il cortello di martello, bisogna darli il suo garbo con la lima, et quando sarà giusto secondo il modello bisogna darli la tempra; ma qui bisogna hauer molta auertenza, perche se il cortello sarrà duro di tempra, percotendo col taglio sopra vn osso ouero ne branchi della forcina, quello si sgranarà ouero saltarà in dui pezzi, cosi come è auuenuto à me molte volte; et se il cortello sarà troppo dolce di tempra toccando col taglio il caldo della carne, quello si riuoltera come se fosse di cera, di sorte che non sene potria seruire, et per questo bisogna hauer molt'auuertenza nel darli la tempra. Fatto che sarà il cortello, et condotto à quella perfettione che ho detto, non è dubbio che malamente si potria pagare la bontà di eßo al Mastro; Dato che le sarà la tempra bisogna mandarlo allo arrodatore, ilquale arrodandolo lo deue assottigliare alquanto, mantenendolo giusto et pari senza leuarli il suo garbo, facendolo poi brunire come facesti le forcine, auuertendo molto bene fatto che sarà il cortello di tutto punto, di non lo mandare mai piu allo arrodatore, perche si guastaria, et si stempraria di sorte, che nõ lo potresti adoperare; ma nota che il cortello non deue tagliar niente sopra il manico vn deto, secondo che trouarai segnato di negro nel modello; ma volendoli nettare et dare il filo, tu lo intenderai nel seguente capitolo. Questa foggia di forcine et cortelli, tu la trouerai sempre vtile et bona, utile dico per eßer quelli lunghi di tratto, et quando tu hauerai imbroccato quella cosa che tu uorrai trinciare, et leuatola in alto, stando con la persona al suo segno, tu hauerai la robba piu lontano dalla mano et dalla persona, che farà piu bel uedere, et sarai sicuro di non toccare la robba con la mano, et sicuro ancora di non tagliarti le di-

ta, quello che non ti auuerrà delle forcine et de cortelli curti; et questo credilo à me, che ne ho molte uolte fatto l'esperienza, quando adoperauo questa sorte di forcine et cortelli curti, Adunque per le ragioni dette di sopra concludo, che non si puo trouare la piu bella ne la piu util foggia di questa, laqual foggia cosi delle forcine come delli cortelli trouarai dissegnata nella seguente carta.


Forcina per li frutti.
Fero per trinciar loua.


Punta dala.
Alla.
Sopra Coſſa.
Coſſa.
Codirone.
Punta dala
Alla
Codirone.
Coſſa.
Sopra coſſa,

Come si nettano le forcine & cortelli, & come se li da il filo. Cap. VII.

Non basta che ti habbia mostro come vãno fatte le forcine & li cortelli, che ancora bisogna che tu sappi come si tengano netti, & come se li dà il filo per far che sempre taglino come rasori. e cosi come ogni vn di qual professione si voglia è obligato di tener in ordine suoi libri, sue arme, suoi ferri & altre cose simili, secondo la professione di quello, cosi ogni Trinciante è obligato di tenere in ordine li suoi cortelli, & fare si che sempre radino; & se il cortello non tagliarà, il Trinciante per sufficiente che sia, non potrà fare cosa bona; volendoli dunque nettare, & darli il filo, tu tenerai l'ordine che ti mostrerò qui sotto; Io uoglio dũque che tu pigli un pezzo di legno di salice lungo due palmi, e largo due dita, il quale tu farai spianare con la piola dal mastro di legname da tutte le bande, ilqual legno tu lo poßarai poi sopra una banca, ò doue piu ti piacerà, pur chequello stia posato fermo, che nõ si muoua, hauendo poi di quella rena che suole cadere della ruota dell'arrotatore, ò altra rena simile, laquale deue eßere ben secca & ben trita, & di questa ne buttarai un poco sopra il detto legno, poi pigliarai il cortello nel manico, & con molta prestezza leggiermente lo fregarai sopra ditto legno da tutte le bande il manico & la lama, tanto che tu vedi che quello sia ben netto, di poi che il cortello sarà netto, volendoli dare il filo tu buttarai di nuouo vn poco piu della detta poluere sopra questo legno, tenendo il cortello stretto nel manico, ilquale con molta destrezza andrai fregando la lama da tutte due le bande uerso la parte del taglio, & come tu sentirai che il cortello si riscalda sarà segno che quello pigliarà presto il filo, all'hora con molta prestezza lo fregarai verso il taglio dalle due bande, auertendo a far di modo che il taglio non si riuolti piu da vna banda che dall'altra, ma che quello resti pari & giusto; & quando tu uorrai sapere se il cortello haurà preso il filo, tu tirarai il taglio sopra l'ogna del dito großo della mano manca, & se il taglio vi si attaccara sara segno che il cortello haurà il filo à bastanza. Le forcine poi volendole nettare le fregarai sopra il detto legno con la medesima poluere, laquale farai polita & bella, e tenendo quest'ordine sempre li toi cortelli saranno politi & netti.

Il modo che si deue tenere per dare principio all'offitio del Trinciante. Cap. VIII.

Non basta che io ti habbia mostro come si nettano li cortelli, & come se li da il filo, che ancora bisogna che tu sappi come si tengono nelle mani, & come se adoprano, & come si deue fare per dar principio a questo offitio;

perche

perche gran vergogna ſarebbe di vno che non haueſſe mai adoperato queſta ſorte di forcine & cortelli, che all'improuiſo ſe voleſſe ponere a ſeruire alla preſenza del ſuo ſignore, & però ſarà bene che prima tu ſappi il modo che deui tenere in dar principio. Io voglio adunque che prima da te ſolo, ò accompagnato come à te piacerà, che tu facci accommodare le tue forcine & cortelli ſopra vn tondo con vna ſaliera nel mezzo piena di ſale, coſi come è ſolito di farſi, facendo poi ponere nel medeſimo tondo vno credenzino fatto de vna molica di pane, ilquale va tagliato in quadretto lũgo mezzo dito, facendo poi ponere ſopra la ſaliera & li cortelli vna ſaluietta piegata coſi per il trauerſo, coprendoli poi con vn'altro tondo, & à queſto modo ſi deuono ſempre accommodare le forcine & cortelli ogni volta che il tuo ſignore vorà mangiare, la ſaluietta ſarà per ponerti ſopra la ſpalla per nettarti le mani & li cortelli, quando ti farà dibiſogno, le forcine & cortelli ſaranno per imbroccare et trinciare tutte le ſorti de viuande che ſaranno poſte in tauola, la ſaliera col ſale per potere poi con la punta del cortello buttar del ſale ſopra il tondo del tuo ſignore, et doue farà biſogno, il credẽzino fatto della molica del pane ſarà per far credenzare le viuande che ſaranno poſte innanzi al tuo ſignore; quel tondo poi cõ che ſi cuopre di ſopra, vi ſi pone per la grãdezza del Principe, perche nõ ſi deue mai ponere coſa innanti la perſona ſua, che nõ ſia coperta; Tutto queſto ti ho voluto dire, acciò che tu ſappia perche ſi acconcia in queſto modo le forcine et cortelli tuoi. Io voglio dapoi che tu ponghi queſto tondo acconcio nel modo detto, ſopra vna tauola apparecchiata, hauendo poi dentro un'altro piatto vna molica di vna groſſa pagnotta, acconcia di maniera come ſe foſſe vn pezzo de carne; ouero pigliarai vn cedro, ò una groſſa rapa, che ogn'uno di queſti ſarà buono per dar principio à queſt'officio, ma per hora diremo ſolo della mollica del pane, perche da ogni tempo ſe ne troua, laquale acconcia come diſſi ponerai in vn piatto, coprendolo coſi come faceſti li cortelli, et l'uno et l'altro piatto coſi coperti haurai poſti ſopra la tauola, accoſtãdoti poi a quella in piedi, voltando la faccia verſo la tauola come ſe ui foſſe il tuo ſignore, dipoi tu ti accoſtarai pigliando il tondo, doue ſaranno li cortelli, et quello ponerai a canto di te dalla tua banda diritta, et il piatto della mollica porrai dalla tua banda manca, ſcoprendo poi l'uno et l'altro piatto, pigliando con galantaria la ſaluietta, che ſtà ſopra la ſaliera, laquale coſi piegata per il lungo tu te la ponerai ſopra la ſpalla manca, ſopra la ſpalla manca dico, perche tutti li trincianti de Prencipi grandi ſe la pongono ſopra la ſpalla, ancora che ſiano alcuni, che per ſuo capriccio ſe la pongono ſul braccio, ſopra il manico della ſpada, ouero la pongono da vn canto ſopra la tauola; ma per dire il uero la ſaluietta non ſi puol ponere in loco doue torni piu commoda, quanto a ponerla ſopra la ſpalla manca; dapoi tu ti ponerai con li piedi pari lontano dalla tauola vn palmo per non la toccare con la perſona, ſtando diritto, et diſpoſto con la uita,

piglian-

pigliando poi con la mano diritta la forcina grande ouero la mezzana,come a te piacerà,et cō buona gratia tu te la butterai nella mā manca, facendoti posa re il calcio del manico nel polso del dito picciolo, uoltando la punta della forci na in alto,tenendola diritta et ferma con le tre dita,cioè con il dito grosso, il lō go,et quel di mezzo, laqual forcina tenendola a quel modo, tu hauerai piu forza per tenere ogni gran peso, et ancora tu la potrai girare intorno con piu facilità, secondo che ti farà dibisogno,quello che non potresti fare tenendo la forcina stretta nel pugno;dapoi tu piglierai il cortello compagno della forcina nella mano diritta, pur con gratia facendoti posare il calcio del manico sopra il polso del dito picciolo,alciādo la punta in alto,uoltando il taglio uerso la tua banda manca,tenendolo poi stretto con le tre dita dette disopra,facendo che il deto grosso,et il deto lungo arriuino sopra il manico, con li quali tu strignerai la lama del cortello,laquale lama in quel luoco non deue tagliare niente, co- me uedrai signato di nero nel modello,et questo si fa,acciò che nel strignerlo, et nell'adoperarlo, non ti tagli le mani.Hauendo adunque la forcina et il cor- tello nelle mani nel modo detto disopra,fermandoti con la persona diritta et giusta,senza pendere da nißuna banda,poi con la mano diritta,doue ui tieni il cortello, tu ti accommodarai il piatto della molica a canto di te dalla banda manca,et cō la punta della forcina, et quella del cortello tu uoltarai la moli- ca di sorte, che con molta commodità tu la possi imbroccare, poi stando sem- pre con la persona al tuo segno,tu ponerai il cortello per fianco sopra la molli- ca del pane, premendo con quella all'ingiù per tenerla piu ferma nel piatto, et con la punta della forcina per fianco tu imbroccherai la mollica, auertendo di ponere la forcina in parte,che tu imbrocchi la mollica giusta di sorte,che la non penda da nissuna banda;imbroccato che tu haurai,la leuarai in alto aiutā doti un poco con la pūta del cortello per darui piu gratia,spingendo poi le brac cia innanti,tenendo le mani alte dalla tauola due palmi, piu et meno secondo il tuo giuditio,auertendoti che quanto tu starai alla tauola piu disposto,et con miglior garbo,tu farai piu bel uedere,tenendo leuato su in alto la punta della forcina,et del cortello, facendo piegare un poco la forcina uerso la tua banda diritta,acciò che quando tu trinciarai la mollica,quella non ti uenga a cade re sopra la mano,ma uada a cader giusta nel mezzo del tondo, ilquale tu de- ui hauere apparecchiato per questo effetto sotto l'orlo del medesimo piatto,et dipoi con buō garbo senza maneggiarti punto con la persona,tu accostarai il taglio del cortello alla mollica del pane, tagliando di quella in fette larghe et sottili,facendole cadere giuste nel mezzo del tondo,che tu hauerai sotto la ma no,trinciato ch'haurai di quella a bastanza, tu pigliarai con la punta del cor tello un poco di sale nella saliera,alciando vn poco la mano del cortello in alto tu butterai il sale sopra l'orlo del tondo,auuertendo di non lo buttare in mez- zo il tōdo sopra la molica trinciata, ne meno sopra la tauola, che faria brut-

to ue-

to uedere, leuando poi con la mano del cortello quel medesimo tondo tu lo ponerai da una banda, rimettendo nel medesimo luogo un'altro tondo, senza abbaßar mai la forcina, et senza mouerti dal luoco tuo, ritornando di nuouo à dar de molti colpi di cortello per il dritto, et per il trauerso nella mollica, l'uno à canto all'altro, senza alciare molto la mano del cortello, & senza maniggiarti con la persona, uoltando poi il taglio del cortello uerso tu, entrando nella mollica gentilmente tirando all'in giù, ne farai cadere la mollica trinciata minuta nel mezzo del tondo, buttando poi con la punta del cortello il sale sopra di esso, con gratia la ponerai da una banda, dapoi tu anderai di nuouo trinciando di quella mollica trita, ouero in fette grande, come à te piacerà, girando intorno la forcina per accommodare la mollica al taglio del cortello, & cosi andrai facendo fino che tu habbi finito di trinciarla quasi tutta, dapoi tu uoltarai la punta della forcina all'ingiù facendola posare nel mezzo del piatto, doue tu la pigliasti, posãdo la costa del cortello sopra essa mollica à canto li branchi della forcina, premendo la mano all'ingiù, tirando la forcina all'insù, tu desimbroccarai il restante della mollica, facendola restare nel piatto doue prima la leuasti, nettando poi con gratia con la saluietta, che tu hauerai in spalla le tue forcine, & cortelli, & li ritornarai al suo loco di prima, ricoprendo l'uno & l'altro piatto come prima, facendoli leuare di tauola, & rimettere al luoco suo, et cosi facendo da te stesso molte uolte, tu ti andarai accomodando di sorte la mano, che in poco tempo potrai seruire alla presenza del tuo signore. Questo ch'io uoglio, che tu faccia sin qui, non puo seruire ad altro, se non al dar principio, et adestrarsi la mano; & questo ti basterà per hora, perche il restante ti mostrerò poi quando sarà tempo. Ma nota che se bene io ti hò detto ch'io uoglio, che tu stia con li piedi pari lontano dalla tauola un palmo, con le braccia alte, & distese, et diritto con la persona, senza piegarti da nissuna banda, che io non uoglio già per questo che tu sia obligato di star sempre in quel modo dritto, come se tu haueßi un palo cacciato derieto, ne manco uoglio che tu ti maneggi di sorte col capo, con le mani, & con tutta la persona, come fanno certi, quali pare, che uogliano giocare de mani, & far baggatelle: perche questo faria brutto uedere, & moueria à riso ogni circostante; anzi uoglio, che tu poßi mutare l'uno & l'altro piede accostarti alla tauola, leuare, & ponere un tondo, secondo ti farà dibisogno; ma solo io uoglio che tu stia in quel modo, quando che tu hauerai la robba sopra la forcina alta dal piatto, et che tu la vorrai trinciare; perche stando tu in altro modo, tu non osseruaresti l'ordine, & faresti brutto uedere; ogni cosa uoglio bene che tu faccia senza affettatione, & con buona gratia; & questo ti basterà in hauerti mostrato come si deue fare per dar principio à questo officio del Trinciante.

Quello che deue fare il Trinciante, prima che il suo signore si ponghi alla tauola. Cap. IX.

DOuendo io ragionare qual sia l'officio del Trinciante, prima che il suo Signore si ponghi alla tauola, la mēte mia è sempre stata, et è di uoler ragionare secondo il stile della corte di Roma, capo de tutte l'altre corti del mondo in quanto alla cerimonia, et cosi seguitando l'ordine mio dico, che hauendoti il tuo Signore dato quello officio, che gli è segno certissimo che lui si confida molto in te, & però deui con ogni diligenza stare auertito à tutte quelle cose che toccano da farsi al uero & diligente Trinciante. Deue adunque il Trinciante nell'hora del mangiare ritrouarsi nella sala, ouero doue il suo Signore è solito di mangiare, con la sua cappa ouero con una robba intorno, o uogliamo dire cappotto; perche comparendo altrimente le sarebbe uergogna; Venuta che sarà l'hora deputata del mangiare, & che la touaglia sarà posta sopra la tauola, & che il scalco sarà andato alla cucina, all'hora il Trinciante deue andare alla Credenza, & dal Credentiere farsi dare il tondo col pane del suo Signore acconcio, con tutte l'altre cose necessarie secondo si costuma di fare, & quello cosi coperto lo deue portare in tauola, & ponerlo al luoco suo solito, & dipoi farsi portare il tondo, doue sono li suoi cortelli acconci nel modo che io dissi di prima, ilquale si deue ponere in tauola à fronte il tondo del pane del signore, ouero in capo di tauola, acciò che quando saranno portate le uiuande se ne possa fare la credēza alla presenza del signore, che essendo il Trinciante in altra parte non staria bene, et per questo se concede uno delli due luoghi al Trinciante. Posti che saranno li due tondi in tauola cosi coperti, il Trinciante si deue andar trattenendo sino a tanto che il scalco uenga dalla cucina con la uiuanda, laquale come sia uenuta, il Trinciante si deue uenire accostando alla tauola, scoprendo il tondo doue sono li cortelli, & con gratia pigliare la sua saluietta, & cosi piegata per il longo buttarsela su la spalla manca, dapoi deue pigliare la forcina, et il cortello picciolo nelle mani, et di mano in mano alla presenza del scalco far scoprire tutte le uiuande, facendone fare la credenza da quello che l'hauerà portata, senza hauere riguardo à persona, sia di che grado si uoglia, à ben che questa usanza del farsi fare la credenza li Principi la sogliono fare per due cause, l'una per cerimonia, l'altra per il sospetto, che hanno del ueleno. Ma infelice quel Principe che di continuo uiue con questo timore; ma all'incontro è gran felicità di quel signore che si troua al suo seruitio seruitori fideli, et amoreuoli, et perciò ogni signore douria donarli, accarezzarli, et remunerarli, per mantenerseli tali. Ma se tutti li Principi fossero amati, et si puo quasi dire adorati da sudditi et da seruitori suoi come è il Duca

d'Vrbino, non faria dibisogno farsi fare tante credenze, et se pure la facesse-ro, la fariano piu per pompa che per necessità; fatto dunque far la credenza di tutte le viuande farai di nuouo ricoprire ogni cosa come prima, ritornando la forcina & il cortello al suo luogo. Ma perche il scalco è lui quello, che deue andare a fare intendere, che la uiuanda sarà posta in tauola, l'officio del Trinciante, come confidente, sarà di non partirsi mai dalla tauola, nè manco lassarui accostar nissuno, sino a tanto che'l signore sarà uenuto, & postosi alla tauola; nè manco si deue mai partire sino che non sarà finito di mangiare; perche cosi come il Trinciante è quello che nel principio del mangiare deue portare il tondo del pane del suo signore, cosi deue essere il Trinciante quello che lo leui nel fine del mangiare, & quel pane ch'auanza, il Trinciante se lo deue pigliare, si per peruenire à lui, come per una certa riputatione che porta seco sendo auanzato alla bocca del suo signore. Non deue dunque partirsi il Trinciante dalla tauola, ne abbandonare le uiuande di uista sino che il suo signore non sarà posto à tauola, et ancora finito di mangiare come dissi disopra.

Qual sia l'officio del Trinciante, posto che sia il suo signore a tauola. Cap. X.

VEnuto che sarà il tuo signore doue si mangia, non uoglio già, che tu facci come io ho ueduto fare alla corte d'Vrbino, che nell'hora del mãgiare il Trinciante si parte dalla tauola, & lassa le uiuande à beneficio di fortuna, & uassene alla credenza, et piglia il bacile et boccale, & uiensene à dar l'acqua alle mani al suo signore, et poi ritorna l'uno et l'altro alla credenza ancor che sia assai lontana, et molte uolte auuiene che lui ritorna, e troua che'l suo signore sarà posto alla tauola, et altri hauerãno fatto q̃llo che tocca ueramẽte di fare al Trinciante, come tu intẽderai; et che sia il uero, che non tocca al Trinciante il dar l'acqua alle mani, uedasi nella corte di Roma, particolarmente in quella del supremo Prencipe, che tocca sempre al Coppieri di dar l'acqua alle mani prima, & dapoi il mangiare, doue che facendo questo officio il Trinciante, non uerebbe ad osseruare quello ch'io dissi, di non lassar mai la uiuanda di uista, posta che sarà in tauola, fin che il signore non sarà posto a sedere. Venuto dunque il suo signore, & postosi à sedere, l'officio del Trinciante sarà di accostarsi alla tauola, doue sono li tuoi cortelli, et uoltandoti con la faccia uerso il tuo signore, leuandoti la tua beretta di capo, farai con gratia la tua riuerenza, ritornandoti a ricoprire subito per poter maneggiare tutte due le mani; perche cosi comporta il grado di questo officio, di seruire col capo coperto, se però il tuo signore, non facesse come molte uolte io ho uednto fare a certi signori, liquali per essere giunti a un grado, doue forse non ui pensarono mai, non uogliono per conto alcuno, che se le parli, ne che se li faccia alcun seruitio se non

col

col capo scoperto, & uogliono essere poco meno, che adorati; ma questi tali doueriano imitare il Re di Francia, alla presenza del quale è lecito ad ogn'uno di stare col capo coperto, saluo quello con cui sua Maestà si degnarà di parlare; perche la grandezza d'un Principe non consiste al giuditio mio in questa cerimonia di non uoler che se le parli, se non con la baretta in mano, ma si bene nell'essere Prencipe giusto, amoreuole, & liberale. Ritornato che tu ti hauerai la barretta in capo, tu scoprirai prima il tondo del pane del tuo signore, & cosi scoprirai tuttte le uiuande, accioche il signore possa uedere quel la che piu le piacerà, et da quella cominciare à mangiare. Sendo dunque scoper te tutte le uiuande della prima portata; et hauendo poi à uenire la seconda, ne farai fare la credenza, come facesti la prima uolta. Quando tu hauerai tut te le uiuande sopra la tauola, sarà tempo che tu ti cominci à maneggiare. Mi presuppongo adunque che sopra la tauola ui sieno di tutte le sorte di uiuande, che si costumano di mãgiare alla tauola de' gran signori, uolatili, & non uola tili, seluatiche, et domestiche, cosi di dui piedi, come di quattro piedi, cotte et ac cõcie in diuersi modi, et di tutte le qualità de pesci, cosi di acque dolci, come sal se, et di tutte le sorti et qualità di frutti, le quali p esser molto differenti, uanno ancora imbroccate, et trinciate differẽtemente, come da me intẽderai. Et accio che tu non possi falire, io ti mostrerò di mano in mano la robba, che tu dourai trinciare, et le forcine, et cortelli che dourai adoperare. Ma nota che se bene io mi sono offerto di mostrarti, come si imbroccano, et come si trinciano tutte le cose, che io non uoglio già essere obligato di dirti quanti colpi di cortello si deueno dare in un pezzo di carne di uacina, per trinciarla minuta ò spoluerizata, ne quanti ossi, ò nerui sono in un piedi di porco, ne meno quante spine sono in una laccia; perche a me non pare, che torni al proposito nostro; ne meno dirò di uoler fare le marauiglie, come hanno fatti alcuni di questa profes sione, quali si sono uantati di uolere con la forcina et cortello leuare tutte la sp na ad una laccia, et imbroccare una porchetta con la forcina, et leuarla in alto, smembrandola tutta senza sbroccarla mai, et di uolere imbroccare un melo ne, et sẽza sbroccarlo far cadere le fette ad una ad una spicche dalla scorza; e ponerle sopra li tondi, et far certe altre cose simili; doue che q̃sti tali quando so no poi uenuti alla proua non sono riusciti; si che da me non aspettare di sapere che io ti mostri nissuna di queste cose; perche à me non basta l'animo di saperlo fare, ma solo ti dirò che tutti li animali di piuma hanno le medesime congiun ture, et che tutti uãno imbroccati nelle reni uolendoli trinciare sopra la forcina, et ui uãno dati piu colpi, et manco, secondo la grandezza et qualità di essi, et secondo quante parti ne uorrai fare. Li animali poi di quattro piedi sono ben differenti d'ossi, et di carne, & perciò uanno imbroccati, e trinciati differentete, come ti mostrerò. Volendo adunque noi dar principio, come dissi, di trinciare alla presenza del tuo signore, per non mettere ogni cosa in confusione, sarà be

ne che noi cominciamo dalli animali uolatili, et poi ſeguitaremo per ordine, & di mano in mano l'altre coſe, ma perche de tutte le ſorti d'animali di piuma non ui è niſſuno di piu pretio o ſtima che il pauone, incominciaremo da quello.

Il modo che deue tenere il Trinciante, nell'imbroccare e trinciare tutti li animali volatili; ma prima diremo come s'imbrocca, & come ſi trincia il Pauone. Cap. XI.

DOuendo io prima moſtrare come s'imbrocca, & come ſi trincia un pauone, io uoglio ancora che tu ſappi, che gran differenza ſi troua da un pauone giouane, frollo, & ben acconcio, da uno uecchio, duro & mal cotto, l'uno per la bontà ſua lo potrà con molta facilità imbroccare e trinciare, ma l'altro per la ſua durezza, malamente lo potrà trinciare, ne diuidere, & non ſolo il pauone, ma qual altra coſa ſi uoglia, quando la non ſarà frolla, & bene acconcia dal cuoco, non penſare di fartene honore, et ſe bene alla tauola del tuo ſignore ui ſaranno di molte uiuande, non ſono però tutte buone per trinciare ſopra la forcina, & perciò biſogna che il Trinciante habbia queſto giuditio, di ſaper conoſcere l'una dall'altra. Hora per tornare a dire del pauone, dico, che eſſendo tu poſto, al luoco tuo, con la ſaluietta in ſpalla, hauendo poſto il tondo de cortelli dalla tua banda diritta; per hauer quelli piu cõmodi alla mano, tu pigliarai il piatto, doue ſarà dentro il pauone, & quello accõmodarai a canto te, dalla tua banda manca, uoltando il collo del pauone uerſo la tua mano dritta, et li piedi in fuora; ponendoti uno ò due tondi ſotto l'orlo del piatto, affronte di te, quali ſaranno per farui cadere dentro la carne del pauone, ouero ogni altra carne, quando tu la trinciarai, ponendo cura di hauere ſempre a canto di te, uno che ti proueda di tondi, accio che a te non faccia dibiſogno di uoltarti intorno, per cercare chi te ne proueda, nè manco partirti dalla tauola, perche l'uno & l'altro non ſtaria bene, et faria brutto uedere; hauendo accõmodato il piatto del pauone, come diſſi, tu ti ponerai con li piedi pari ſtando giuſto con la perſona al tuo ſegno, tu pigliarai con gratia la forcina & il cortello grandi nelle mani tenendo l'uno & l'altro nel modo che diſſi prima, ſenza piegarti da niſſuna banda, tu ponerai la punta della forcina ſopra il pauone, et dipoi tu cacciarai la punta del cortello dinanzi ſotto il collo, facendola entrar dentro quattro dita, et poi aiutandoti con l'una & l'altra mano, tu uolterai il pauone con il petto di ſotto, et il groppone di ſopra; in dui altri modi potrai imbroccare il pauone, l'uno ſaria di ponere la forcina dalla banda di drieto, facendo entrare li branchi per il mezzo del codirone, ſpingendo tutta la forcina dentro ſotto il filo del groppo-

ne,

ne, di sorte che alciando il pauone in alto il collo uenghi ad essere uolto di sopra, et i piedi di sotto; l'altro modo d'imbroccarlo saria di ponere la forcina sopra il collo del pauone, facendo entrare li branchi fra le due spalle, et che'l collo resti appicco nel mezzo delli branchi della forcina, spingendo quelli tanto dentro della punta della forcina che arriui nella punta dell'osso del petto, di sorte che leuando il pauone in alto, il collo uerrebbe a restar di sotto, et li piedi uolti di sopra, queste due foggie d'imbroccare si possono fare in ogni sorte de uccelli grossi, ma non sarà mai possibile, che quelli si possano trinciare, ne diuidere con quella facilità che si farà imbroccandoli nelle reni come tu intenderai, et lasciando i due modi suddetti, solo diremo di quello delle reni. Hauendo dunque uolto il pauone come dissi, con il groppone di sopra, tenendo sempre ferma la punta del cortello doue la ponesti, uoltarai la punta della forcina all'ingiu senza piegare la testa, tu imbroccherai il pauone nel mezzo delle reni, fra le spalle & il groppone, ponendo uno de branchi della forcina, che entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca, spingendo poi la forcina per il diritto all'ingiù, tanto che li branchi arriuino alla punta dell'osso del petto del pauone, & questo si fa acciò che quello si tenghi piu fermo nella forcina, perche non solo il pauone, ma qual altra cosa si uoglia che tu hauerai nella forcina, se non sarà imbroccata giusta, et ben ferma, quella ti balarà sopra la forcina di sorte che tu sarai forzato di imbroccare di nuouo, il che faria brutto uedere, et pareria che tu non hauessi hauuto giuditio di saperla imbroccare la prima uolta, & per questo si dice, che la punta de branchi deue entrare da basso nell'ossò del petto, accioche il pauone stia piu fermo. Imbroccato che sia il pauone, con bona gratia tu lo leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello per darui piu gratia, tenendo sempre quello fermo in alto, con la mano sola della forcina, senza posarlo mai se tu potrai, fino che haurai finito di trinciarlo tutto, ouero quella parte che ti farà dibisogno. Ma perche il pauone è uccello molto grosso, & per la grossezza sua è molto difficile il tenerlo solleuato sopra la forcina, io uoglio per due cause che tu lieui prima il collo, & le due cosse l'una per sgrauarti la mano di quel peso, l'altra perche alla tauola de Principi non si suol seruire del collo, ne delle coße. Volendone adunque leuare le cosse, tu uolterai il pauone per fianco, facendo che la gamba diritta uenghi a restare di sopra, & che li piedi guardino uerso la tua mano diritta, & il collo uerso la tua banda manca, facendo piegare un poco il pauone inanti uerso il tuo signore, tenendo ferma la forcina, tu spingerai la punta del cortello sotto l'ala diritta, con il taglio uolto all'ingiù tu darai un taglio alla cossa diritta dalla banda di dentro, entrando bene col taglio del cortello a canto l'oßo della coßa, affondando ingiu fino a canto l'osso del groppone, leuando poi il cortello tu uolterai un poco piu il groppone uerso la tua mano diritta, & col taglio del cortello uerso la tua mano manca, tu darai l'al-

tro taglio alla medesima cossa dalla banda di fuori, entrando bene sempre col taglio a canto l'osso della cossa, affondando bene l'uno & l'altro taglio sino all'osso del groppone, & questo si fa, accioche la coßa si lieui piu facilmente; & perche resta ancora piu carne della cossa attaccata al groppone, dato che tu hauerai li dui tagli alla coßa diritta, tu ponerai la punta del cortello dalla banda di fuori della detta coßa nella polpa, sotto la congiuntura della cossa & sopracossa, facendo entrarla tanto dentro, che tu senti che basta, hauendo il taglio del cortello uolto uerso la tua persona, tenendo ben ferma la forcina, uoltando il cortello uerso te, ne leuarai la coßa facilmente, per li dui tagli datili prima, la qual cossa cosi sopra la punta del cortello con gratia ponerai nel medesimo piatto del pauone, fatto questo tu riuolterai di nuouo il pauone per fianco con la banda manca di sopra, & che il piede guardi di sopra un poco uerso la tua banda manca, facendo piegare un poco il pauone inanti per accomodarlo al taglio del cortello, poi ti spingerai la punta del cortello col taglio all'insù, entrando con esso sotto l'ala manca, tu darai il suo taglio alla cossa manca dalla banda di dietro, entrando bene col taglio à canto l'osso della cossa, affondando poi il taglio del cortello all'ingiù sino all'osso del groppone. Dapoi tu uolterai un poco il pauone col piede sù dritto, et col taglio del cortello uolto da basso tu darai il secondo taglio alla cossa manca dalla banda di fuora, entrando ben col taglio sino à canto l'osso della cossa, affondando bene il taglio sino al groppone, tãto che tu senti che la cossa sia quasi spicca, leuãdo poi il cortello, tu ponerai la punta di giuso nella polpa sotto la cõgiuntura della cossa, et sopracoßa, dalla banda di fuora, entrando bene dentro tanto che ti basta, tenendo poi ferma la mano della forcina, tu uolterai la punta del cortello in fuora girãdola all'ingiù uerso te, tu ne leuarai cõ molta facilità la cossa manca; la quale con gratia con la punta del cortello farai cadere nel piatto del pauone; leuato che hauerai le due cosse, uolẽdo leuare il collo, tu abbassarai la mano della forcina, tãto che'l collo del pauone tocchi nel piatto, et che il groppone guardi di sopra, ponẽdo poi il taglio del cortello sotto la tua mano della forcina sopra il collo del pauone, calcando quello all'ingiù sopra esso collo, alzando in alto la forcina, & maneggiando il pauone, il collo si spiccherà facilmente facendolo restare nel piatto del pauone. Leuato che tu hauerai il collo et le due cosse, il pauone ti restarà piu leggieri sopra la forcina, doue con piu facilità lo potrai tenere, & diuidere; ma nota, che il pauone per esser molto großo di ossi & polpa, se ne potriano fare di molte parti, ma perche il Trinciante, per sufficiente che egli sia, non potrà seruire a piu di sei persone uolendole seruir bene, & far si che tutte le cose, che lui trincierà, habbino li suoi colpi alle congiunture, et luoghi ordinarij; perche molta differentia si troua dal trinciare, all'accennare; perche alcuni cignano col cortello, & non tagliano; ma se il Trinciante uorrà seruire come si deue, dico che non potrà seruire à piu di sei persone; A

dunque

dũque del pauone tu ne farai solo sei parti senza seruirti del collo, ne delle cosse, nel modo che tu intenderai. Voglio dunque così come tu cominciassi dalla banda diritta per leuarne le coße, così uoglio parimenti che tu uadi seguitando dalla banda diritta per trinciare il resto del pauone, tenendo sempre quello leuato in alto, tu uolterai il pauone col groppone di sotto spingendo quello inanti uerso il tuo signore, et col taglio del cortello uolto di sotto tu darai il suo taglio alla cõgiuntura della pũta de l'ala, ponẽdo la pũta del cortello in essa dalla bãda di fuora, riuoltãdo poi la pũta del cortello, et girãdola ĩtorno la farai cadere nel tondo, ch'io dissi, che tu ponessi sotto l'orlo del piatto, dipoi tu uolterai il petto del pauone uerso la tua bãda diritta, facẽdo che il collo che sarà di sopra, stia un poco uolto in fuora uerso il tuo signore, et col taglio del cortello uolto all'ingiù, tu darai un taglio per il lungo del pauone incominciando di sopra à canto la spalla diritta, uenendo giù sino al fianco, affondando bene il taglio del cortello sino all'oßo. Questo taglio per il lungo datoli in quel luogo, se li dà quando che del petto del pauone se ne uoglia fare le fette larghe, & sottile, così come uoglio che tu facci hora. Dato che tu hauerai questo taglio per il lungo dalla banda diritta, tu piegarai un poco il pauone uerso la tua mano diritta sopra il tondo, facendo tuttauia che il collo guardi in fuora, poi col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca, & per il lungo della punta del petto entrando gentilmente, tirando il taglio uerso te all'ingiù, tu ne taglierai quattro fette sottili del petto, facendole cadere sopra il tondo che tu hauerai sotto la mano; spingendo poi il pauone inanti, facendo che il petto guardi il tuo signore, & col taglio del cortello uolto all'ingiù tu darai un taglio alla congiuntura dell'ala diritta, entrando tanto che tu senti che quella sia quasi spicca di netto ponendo poi la punta del cortello in essa quella leuarai, facendola cadere sopra il medesimo tondo; poi con la punta del cortello tu piglierai gentilmente un poco di sale, alzando un poco la mano in alto, e cõ gratia lo butterai sopra l'orlo del tondo, auertendo di non butarlo sopra la tauola, che oltre che saria brutto uedere, si suol dire esser tristo augurio il spargere il sale sopra la tauola; il qual tondo lo leuarai poi con la mano del medesimo cortello, e lo ponerai dinanzi al tuo signore, ouero lo darai ad un gentilhuomo che glie lo dia, auertendo sempre di tenere il pauone leuato in alto, se sarà possibile. Et questo ti basterà per hauere fatto il primo tondo con la punta dell'ala, l'oßo dell'ala, & di quattro fette sottili del petto. primo tõdo del pauone.

Volendo fare il secondo tondo, tu ritornerai con la persona al tuo segno, uoltando il pauone per fianco, cioè che il groppone guardi uerso la tua mano diritta, & che il collo guardi uerso la tua mano manca, auertendo poi che attaccato al groppone ui deue restare di molta carne di quella della cossa, la quale io ti feci laßare a posta, quando tu desti li dui tagli alla cossa diritta, e tenendo ben ferma la forcina, tu trinciarai quella carne sottilmente, et la farai cadere

nel tondo che tu deui hauere ſotto la mano, uoltando poi il groppone uerſo di te, tu uolterai il taglio del cortello uerſo la tua mano manca tagliarai quattro fette ſottili del petto del pauone facendole cadere nel mezzo del tondo, poi ſpingerai il pauone inanti uerſo il tuo ſignore uoltando il groppone di ſopra, et col taglio del cortello uolto all'ingiù tu darai un taglio alla congiuntura del groppone dalla banda dritta, entrando bene a baſſo, tanto che tu ſenti, che quello ſia ſpicco, tirando poi il cortello uerſo te ſenza leuarlo, farai entrare la punta in quel buco dalla parte diritta del groppone, doue ſuole ſtare attaccata la coſsa, & come tu ſentirai che la punta ſarà entrata, tu tenerai ben ferma la forcina, riuoltando la punta del cortello uerſo te dalla banda diritta, tu ne leuarai facilmente la parte diritta del groppone, et coſi ſopra la punta del cortello la ponerai con gratia ſopra il tondo; ma ſempre hai d'auertire, che la robba che tu ponerai ſopra li tondi, ui ſia poſta con garbo, perche farà parere il tondo aſſai piu bello; fatto queſto tu pigliarai di nuouo il ſale con la punta del cortello, e lo butterai come prima ſopra l'orlo del tondo, il quale di tua mano ò d'altri lo farai porre doue farà biſogno; Et queſto baſterà per il ſecondo tondo fatto di quella carne della coſsa, che reſta attaccata al groppone, di quattro fette del petto, & della parte diritta del groppone. Volendo fare il terzo tondo, io uoglio che tu uolti il pauone col groppone di ſopra, et che guardi un poco uerſo la tua banda manca, & la parte del collo uerſo la tua mano diritta, poi col taglio del cortello uolto uerſo la tua mano manca tu darai il ſuo taglio alla punta dell'ala manca, ponendo poi la punta del cortello nel mezzo di eſſa riuoltando il cortello in sù, girando uerſo te, tu ne piglierai la punta dell'ala, laquale con gratia farai cadere nel tondo, che tu hauerai per tale effetto ſotto la mano; uoltando poi un poco la mano della forcina, farai che il groppone guarda di fuori uerſo il tuo ſignore, & il collo uerſo te all'ingiù, & col taglio del cortello uolto da baſſo tu darai un taglio per il lungo del fianco, cominciando di ſopra à canto il groppone, uenendo ſino alla punta della ſpalla, affondando bene il cortello da l'un capo all'altro ſino all'oſſo del ſcaramaſſo, & queſto taglio ancor lui ſe li da, per poterne con piu facilità leuare le fette del petto; uoltando poi il taglio del cortello uerſo la tua mano manca, tu entrarai con eſſo gentilmente nel petto del pauone, e ne tagliarai quattro fette da l'un capo all'altro, larghe, & ſottili, lequali farai cadere nel mezzo del tondo; tu ſpingerai dipoi il pauone inanti, uoltando quello, che il groppone guardi di fuora uerſo la tua banda manca, et il collo uerſo la tua mano diritta, & con il taglio del cortello uolto uerſo la tua mano manca tu darai il ſuo taglio alla congiuntura dell'ala manca, entrando tanto dentro, che tu ſenti che quella ſia ſpicca, ponendo la punta del cortello in eſſa, tu la farai cadere nel tondo, facendo che ogni coſa ſia ben compartito, & poi con buona gratia tu ui butterai con la punta del cortello il ſale, dandolo doue farà biſogno;

Secõdo tõdo fatto del pauone.

&

& questo bastarà quanto al terzo tondo fatto della punta dell'ala, & de quattro fette del petto della banda manca, & de l'osso della spalla. Terzo tõdo fatto del pauone.

Volendo fare il quarto tondo, tu uolterai il pauone con il groppone di sotto, ma che pieghi un poco uerso la tua mano diritta, & col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca, paßando con il cortello fino a mezza la lama inanti, tu darai un taglio a trauerso alla forcella del petto, & senza leuare il cortello, tu farai entrare la punta in eßa forcella, uoltando in un medesimo tempo il pauone con il groppone disopra, alzando la forcina in alto, calcando il cortello da baßo, tu ne spiccherai la forcella del petto, et quella farai cadere nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; dapoi tu spingerai il pauone inanti, voltando il groppone di sopra, ma che guardi un poco in fuora, & con gratia tu piglierai tutta quella carne della coßa, che restò attaccata alla parte manca del groppone in fette sottili, facendole cadere nel medesimo tondo; uoltando poi la parte manca del petto uerso te, ne taglierai due o tre fette sottili di quello, e le farai cadere nel medesimo tondo; Et questo tondo fatto della forcella del petto, & di quella carne della cossa, che restò attaccata alla parte manca del groppone, con tre fette del petto, crederò che bastarà per farne il quarto tondo, sopra il quale tu ui butterai il suo sale, & lo seruirai doue sarà piu bisogno. Quarto tõdo triciato dal pauone.

Volendo fare il quinto tondo tu uoltarai il pauone con il groppone di sopra, & con il taglio del cortello uolto all'ingiu tu darai un taglio alla congiontura del groppone dalla banda manca, entrando bene tanto che tu senti che quella si spicca, tirando un poco il cortello uerso te senza leuarlo, tu farai entrare la punta nella parte del groppone, doue sarà un buco, doue suole stare attaccata la coßa manca, come tu sentirai che la punta sarà entrata, tu tenerai fermo la forcina, uoltando la mano del cortello uerso te, tu ne leuarai la parte manca del groppone, laquale con la punta del cortello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; uoltando poi il petto del pauone uerso la tua banda diritta, uoltandolo dalla banda diritta disopra, & ne taglierai due fette sottili del petto, riuoltando poi la parte manca di sopra, tu taglierai altre due fette del petto, facendole cadere nel medesimo tondo, uoltando poi il collo di sopra, & il codirone disotto, & con il taglio del cortello uolto all'ingiu, tu darai un taglio tra il collo & la spalla manca, alzando la mano, tu cacciarai la punta del cortello in essa spalla, tenendo ferma la forcina, piegando il cortello in fuora ne spiccherai l'osso della spalla dalla banda manca, facendola cadere nel medesimo tondo, e buttandoui il suo sale, lo farai seruire doue a te piacerà; & questo basterà per hauerti mostro come si debba fare il quinto tondo, fatto della parte manca del groppone, di due fette del petto della banda diritta, & due altre fette della banda manca, & dell'oßo della spalla manca. Quinto tõdo fatto di pauone.

Volendone fare il sesto & ultimo tondo, tu uoltarai il collo di sopra, & da-

rai col taglio del cortello uolto all'ingiu un' altro taglio tra il collo, & la ſpalla diritta, tenendo ben forte la forcina, piegando il cortello tu ne farai ſpiccare la ſpalla, ponendo la punta del cortello in eſſa tra il collo, & la ſpalla, quella ne leuarai, facendola cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai ſotto la mano, uoltando poi il petto di nuouo uerſo la tua mano diritta, uoltandolo da qual parte piu ti piacerà, ne taglierai tutto il reſto della polpa in fette ſottili; facendole cadere nel medeſimo tondo; dapoi tu abbaſſarai la mano della forcina, facendo che il codirone del pauone tocchi nel piatto, ponendo il taglio del cortello di drieto ſotto li branchi della forcina ſopra l'oſſo del codirone, calcando la mano della forcina, & quella del cortello in un medeſimo tempo ſopra il piatto, & il codirone ſi ſpiccarà facilmente, ponendolo ancor lui nel medeſimo tondo, e buttandoui con la punta del cortello il ſuo ſale, tu lo farai ſeruire doue ſarà neceſſario; & queſto ſarà per hauere inteſo come ſi deue fare il ſeſto & ultimo tondo de l'oſſo della ſpalla diritta, & del reſto della polpa del petto da tutte due le bande, & del codirone, laſciando ſtare il ſcaramaſſo del petto, & delle reni, che quelle reſtaranno ſopra la forcina; Lequali finito che ſaranno di fare le ſei parti, tu uoltarai la punta della forcina da baſſo, dando con la coſta del cortello ſopra eſſo, tu deſimbroccherai quella parte del pauone, che ti reſta ſopra la forcina, laquale farai reſtare nel piatto, nettando poi la tua forcina & cortello con la ſaluietta che tu hauerai ſopra la ſpalla. Ma nota che ſe bene io diſſi che tu non deui mai abbaſſare, ne poſare quella robba che tu hauerai ſopra la forcina, ſino che tu non hauerai finito di trinciare tutta quella parte che ti ſarà biſogno, che ſi deue ſempre intendere conditionatamente, come uerbigratia, ſe per ſorte quella robba, che haurai ſopra la forcina, fuſſe tanto greue, che tu non la poteſſi tenere, ouero che il graſſo di quella foſſe colato giu per la forcina, e ti haueſſe onta la mano, ſi della forcina, come del cortello, di ſorte che tu foſſi forzato di poſarla. In uno di queſti caſi, io uoglio che ti ſia lecito di abbaſſare la mano della forcina, & poſare la robba nel piatto, ma farlo con galanteria, di ſorte che paia, che tu ti uogli nettare le mani, leuare un tondo, ouero mutare un piatto da luogo a luogo, & ſimili altre coſe; acciò non paia che tu habbi ſtracca la mano. Ma ſe tu hauerai il polſo tanto gagliardo, che tu poſſi tener di continuo leuato in alto un pauone, un gallo d'India, una graue, o qualche altra coſa graue, ſino che tu hauerai finito di trinciarla, non è dubbio alcuno che ſarà piu bel uedere, & ne ſareſti laudato da ogn'uno, & per queſto deui con ogni tuo potere sforzarti di non abbaſſare mai ſe non per forza; & queſto credo che dourà baſtare in hauerti moſtro come ſi diuide il pauone giouine, frollo, & bene acconcio dal cuoco. Del pauone uecchio poi, duro, & mal acconcio, io non ho uoluto parlarne, ma ſe per ſorte te ne ſarà poſto inanzi un tale, ſenza imbroccarlo o leuarlo in alto, tu farai al modo Franceſe, ouero

Seſto & ultimo tõdo triciato dal pauone.

Nota.

Todeſco.

Todesco, ponendoli li branchi della forcina nel petto, o in altra parte, doue ti tornarà piu commodo, tagliando di quello in fette sottili, o come ti piacerà, seruendoti solamente del petto, & il resto manderai uia; cosi come io uoglio che tu facci di tutte quelle cose che tu conoscerai non ne potere hauere honore. Del pauoncino giouane, cioè il pollastro che ua smembrato sopra la forcina, & non diuiso, io ne parlarò in altro luoco, ma hora per seguitare l'ordine nostro noi diremo come si trincia il gallo, ouero gallina d'India.

Come si trincia il gallo d'India. Cap. XII.

IL gallo d'India è ucello domestico, uenuto pochi anni sono in Italia. Questo ucello è grande de ossi, & di polpa, & ancora di bontà et pretio simile quasi al pauone, & per questo uanno ancora trinciati in un medesimo modo; doue che facilmente si potria restare di ragionar di questo ucello, hauendo io ragionato molto à lungo del pauone; si deue credere quello che io ho ragionato del pauone, ho uoluto ancora dire, cosi del gallo d'India, come de tutte l'altre sorti di ucelli; ma pur io non ho uoluto restare di ragionarne, accioche se in qualche cosa io hauessi mãcato nel pauone, possi supplire nel gallo; & accio che tu sappi che ancora l'uno & l'altro si possono trinciare in altri modi differenti di quello ch'io ragionai del pauone. Seguitando dunque l'ordine nostro dico, che uolendo trinciare il gallo d'India tu pigliarai la forcina & il cortello grande, tenendo l'uno & l'altro nelle mani nel modo detto di sopra, pigliando poi il piatto, doue sarà dentro il gallo, & quello ponerai dalla tua banda manca, facendo che li piedi guardano uerso la tua mano diritta, & che il collo guardi uerso la tua banda manca, ponendo poi la punta del cortello dalla banda di dietro sotto il codirone del gallo, al contrario di quello facesti nel pauone, facendolo entrare tanto dentro, che ti basti, aiutandoti sempre con la punta della forcina, tu uolterai il gallo col groppone di sopra, imbroccando quello al loco suo ordinario nel mezzo delle reni, spingendo bene la forcina da basso, tanto che tu senti che li branchi siano attaccati bene nell'osso del petto, acciochè nel leuarlo in alto quello non ti balli sopra la forcina, imbroccato che tu hauerai, tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno, leuando il gallo in alto con gratia, uoltando li piedi disopra, & il collo disotto, ma che guardi un poco uerso la tua mano diritta; ma nota che cosi come nel pauone io ti feci cominciare alla coßa diritta, che hora io uoglio che nel gallo tu cominci alla coßa manca; & cosi come del pauone io uolsi che tu ne facessi sei parti equali, che hora del gallo non uoglio che tu ne facci altro che una sol parte, che sarà il trinciarlo tutto nel medesimo piatto, che tu hauerai sotto la mano, abenche questo modo di trinciarlo tutto in un piatto non si soglia co-

flumare, pur io uoglio che tu lo faccia, acciochè tu ſappia come ſi ſmembra un pauone, ò gallo d'India ſopra la forcina alto dal piatto, ò qualche altro ucello großo ſenza abbaſſare mai la forcina; perche ſapendo tu trinciare il gallo bene, ouero il pauone, tu ſaprai ancora trinciare bene ogni altra qualità d'ucelli, doue ſarà poi in arbitrio tuo di farne quante parti à te piacerà, & ancora cominciare da qual banda ti tornarà piu cõmodo, ſenza oßeruar regola ò ordine alcuno; ma per hora tu tenerai l'ordine che tu intenderai; Hauendo tu il gallo ſopra la forcina ſpinta innanzi col collo diſotto, che guardi un poco uerſo la tua banda diritta, & col taglio del cortello uolto insù tu darai il ſuo primo taglio alla coſſa manca dalla banda di dentro, uoltando poi un poco il gallo per accõmodar quello al taglio del cortello, col quale tu darai l'altro taglio alla coſſa manca dalla parte di fuora, alzando poi la mano diritta in alto, uoltando la punta del cortello da baſſo, ponendola nella polpa della coſſa dalla banda di fuori tanto che baſta, tenendo ben ferma la forcina, uoltando la punta del cortello all'ingiù uerſo di te, tu ne leuarai la coſſa manca facilmente, laquale con galanteria ponerai nel piatto del gallo, che tu deui hauere ſotto la mano, et ſenza muouere la mano del gallo, tu darai il ſuo taglio alla punta dell'ala, ponendo la punta del cortello nel mezzo di eßa, riuoltando quello intorno la leuarai facilmente facendola cadere nel medeſimo piatto. Dapoi tu uolterai il gallo con il collo di ſopra, & li piedi da baſſo, & con il taglio del cortello uolto all'ingiù tu entrarai ſotto l'ala diritta, dando il ſuo taglio alla coſſa diritta dalla banda di dentro, & dipoi col taglio del cortello uolto diſopra darai l'altro taglio alla coſſa diritta della banda di fuora, ponendo la punta del cortello dalla banda di fuora nella polpa della coßa, quella leuarai con molta facilità per li dui tagli datoli di prima, laquale ancor lei farai cadere nel medeſimo piatto; dapoi col taglio del cortello uolto all'ingiù, tu darai il ſuo taglio alla punta dell'ala, laquale farai cadere nel piatto; leuato le due coße & la punta dell'ala, ſe il collo ti darà faſtidio lo leuarai nel medeſimo modo, ch'io diſſi che faceſſi quel del pauone, ouero in altro modo, pur che tu lo facci con gratia; & ſe bene io mi ricordo, io diſſi che del petto del pauone tu ne faceſſi le fette longhe, larghe, & ſottili, hora il petto di queſto io uoglio che lo trinci in altro modo, hauendo il gallo uolto con il collo da baßo, & che guardi un poco uerſo te, con il taglio del cortello uerſo la tua mano manca ſottilmente ne leuarai tre ò quattro fette di quella ſuperficie del petto dalla banda manca, & con la punta del cortello tu le farai cadere nel piatto, facendo che quella parte del petto dalla banda manca reſti tutta bianca, ricordandoti anco di ſtare alla tauola con gratia, & ſenza maneggiarti molto, et ſenza affettatione, tu darai di molti colpi di cortello ſopra quella parte del petto per il diritto et per il trauerſo, di modo che l'uno tocchi l'altro, accõmodandoti ſempre la mano della forcina col taglio del cortello; quando che tu hauerai dato

tanti colpi che ti basti, tu uolterai il taglio del cortello uerso te, entrando di sopraula sottilmente col taglio nel petto, tirando all'ingiù, ne farai cadere la carne trinciata minuta nel piatto, tenendo sempre piegata la mano della forcina uerso la banda diritta, acciochè la carne trinciata nel cadere non ti dia sopra la mano della forcina, & così andarai facendo di mano in mano, sino à tanto che tu hauerai finito di trinciare tutta quella parte manca del petto. Dapoi tu uolterai il pauone dall'altra banda facendo che il groppone resti disotto, & il cortello disopra piegato un poco in fuora uerso il tuo signore. Questa parte diritta del petto, tu la potrai trinciare in molti modi, per essere quello molto grosso di polpa, come dissi di prima. Tu ne potresti leuare la superficie disopra sottilmente in fette picciole, & sottili, seguitando sempre sino al fine; tu potresti ancora leuata quella superficie dargli di molti tagli del cortello per il longo del petto, lontano uno da l'altro una costa di cortello, uoltando poi il taglio del cortello uerso te, entrando nel petto, tirando uerso te, ne farai cadere la polpa trinciata in foggia di stecchi per nettare lì denti; tu potresti poi darli di molti tagli di cortello per il diritto, & trauerso, lontani l'uno dall'altro un dito in trauerso, di sorte che trinciandola poi uenghi a cadere le fettoline piccole in foggia di amandolini. Sta poi nel arbitrio del Trinciante di trinciare in qual modo gli pare delli sudetti, quando però egli sia pratico, & sufficiente; Hora che le due parti del petto saranno trinciate, tu spingerai il gallo inanti uerso il tuo signore, et col taglio del cortello uolto da basso tu darai li due colpi alle congionture delle due ale, lequali farai cadere con la punta del cortello nel piatto, riuoltando poi il groppone disopra accomodandolo alla mano del cortello, tu ne leuarai quella carne che ui restò attaccata, quando ne leuaste le due cosse, dapoi tu darai li due tagli al groppone, l'uno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, entrando bene da basso tanto che tu senti, che quelli siano spicchi, & poi con la punta del cortello l'uno di quà, & l'altro di là farai cadere nel piatto, facendo che solo ui resti del groppone il codirone di mezzo, uoltãdo poi il collo disopra tu spingerai il gallo sopra la forcina inanti, & col taglio del cortello sino al mezzo della lama darai il suo taglio alla forcella del petto ponendo la punta del cortello in essa, uoltando quella da basso, tu la farai cadere nel medesimo piatto. Dapoi pur con il gallo inanti tu darai li tuoi tagli alle congiunture delle due osse della spalla, l'una dalla banda diritta del collo, & l'altra dalla banda manca, tenendo ben fermo la forcina, & piegando il cortello da l'una & l'altra banda, farai cadere l'ossa delle due spalle nel piatto; alzando poi il gallo in alto a mezz'aria, tu darai due colpi di cortello per fianco del scaramasso, aiutandoti con la punta, uoltando hora la parte diritta, & hora la manca disopra, tanto che tu uedi che la parte dinanti sia diuisa da quella di drieto; ponendo poi la punta del cortello nel scaramasso del petto, quello leuarai della forcina per li due tagli che li desti prima, e lo ponerai

Io mi ero scordato che q̃sto vcello nõ ha l'osso d̃lla forcella d̃l petto.

nerai con gratia cosi con la punta del cortello al luoco suo, abbassando poi la mano della forcina, tanto che il codirone si tocchi nel piatto, ponendo poi il taglio del cortello di dietro, cioè sotto li branchi della forcina, a trauerso del codirone, calcando bene il cortello sopra esso, spingendo la forcina inanti in un medesimo tempo, il codirone si spiccherà facendolo restare nel piatto; dapoi tu volterai la punta della forcina da basso sopra il mezzo del piatto, & con la costa del cortello darai con gratia sopra il scaramasso delle reni, & quello farai cadere nel piatto, doue sarà il resto del gallo trinciato nel modo detto di sopra. Et questo sarà il modo, che si deue tenere per smembrare un pauone, o gallo d'India sopra la forcina in un sol piatto. Et hora seguitando diremo della grue.

Come si trincia una grue. Cap. XIII.

LA grue è ucello saluatico, et è maggiore assai del pauone, et lõghissimo di collo & di gambe, & la sua carne è durissima, per ilqual rispetto rare uolte si sogliono mangiare, & se pur si mangiano, bisogna che siano frolle di quindeci o uenti giorni, & quasi sempre si cuoceno arrosto, & li cuochi quando le uogliono cucinare li fanno di molte cerimonie, perche siano buone, & poi del collo per eßere quello molto lungo, ne fanno un groppo cacciandoli il becco nel petto, e le gambe, che sono longhissime, le intricano di modo insieme, che quando poi sono cotte, sono difficili al poterle leuare col cortello sopra la forcina; Volendo adunque trinciare la grue, tu pigliarai la forcina et il cortello grande, et quando tu hauerai l'una et l'altro nelle mani, tenendo l'ordine del pauone, tu la imbroccarai nel mezzo delle reni, facendo che la forcina sia ben ferma in eßa; ma prima che tu uadi piu innanti, io uoglio che tu sappia, che alle tauole de'gran Signori della grue non si suol mangiare altro che il petto, il quale è aßai meglio freddo che caldo, et delle cosse se ne tiene poco conto. Hauendo tu adunque imbroccato la grue con la forcina, tu sentirai se quella sarà graue, o leggiera, sendo leggiera, tu tenerai l'ordine del pauone; ma se per la grauezza non la potrai tenere leuata in alto sù la forcina, la laßarai stare cosi posata nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nella mano, tu ne leuarai le due cosse, ma auertisci che l'intricamento delle gambe sarà forsi tale che sendo cotta la grue, saranno difficili a leuare come dissi prima, però guarda molto bene qual delle due cosse sarà piu facile a leuare col cortello, & quella uoglio che tu uolti dalla banda di sopra, accõmodandoti ancora la mano della forcina; poi tu entrarai con la punta del cortello da qual banda ti tornarà piu commodo & li darai li dui tagli ordinarij alla ditta cossa; ponendo poi la punta del cortello in eßa, la leuarai, dapoi tu riuolterai l'altra cossa dalla banda di sopra, tenendo sempre la grue nel piatto, tu darai li altri due tagli à l'altra cossa, la-

quale

quale leuarai ancor lei, ponendola nel medeſimo piatto. Hora ti reſta di leuarne il collo; & ſe la grue ſarà frolla & ben cotta, tu lo leuarai facilmente ponendo il taglio del cortello ſopra eſſo à canto le ſpalle, dimenando con la forcina la grue, il collo ſi ſpiccherà dal buſto; ſpiccato che ſarà, tu ponerai la punta del cortello nella teſta della grue, cioè in un'occhio, et eſchi per l'altro tenendo ben ſtretta la forcina con la mano, & riuoltando il cortello intorno il becco ſi ſmouerà, & alzando poi il cortello all'insù, tu ne leuarai il capo col collo inſieme, facendolo reſtare nel medeſimo piatto; hora che tu hauerai leuato il collo, & le due coſſe, ſe tu uedrai di non la poter leuare in alto, tu la laſſarai pur ferma nel medeſimo piatto, ſtando con la perſona al tuo ſegno, ponendoti il ſolito tondo ſotto la mano, & riuolterai la grue per fianco uoltando qual parte à te piacerà diſopra uoltando uerſo la tua banda diritta il collo ò il groppone, & col taglio del cortello uolto da baſſo, tu darai un taglio per il lungo del petto della grue, dalla ſpalla ſino all'anca, affondando bene il taglio del cortello, uoltando poi il taglio uerſo la tua mano manca, entrando con eſſo gentilmente nel petto ò nella polpa, tirando uerſo te, ne taglierai le fette ſottili, mettendone tre, ò quattro per tondo, ſecondo a te piacerà, buttandoui poi con la punta del cortello il ſuo ſale, dandolo doue ti farà biſogno; et coſi farai dall'altra banda del petto, che per eſſer quello molto pieno di carne (come diſſi prima) tu ne potrai fare di molte parti; auertendo bene, che la grue ſuole ritornare molte uolte in tauola per eſſere meglio fredda, che calda, ogni uolta però che non ſia guaſta di ſorte che non ſi poſſa mangiare, et quando pur biſognaſſe che la ritornaſſe piu d'una uolta in tauola, tu le leuarai una ſol coſſa, ſeruendoti anco de una ſol parte del petto, ma ſe la grue ſarà leggieri di ſorte, che tu la poſſi leuare & tenere ſopra la forcina, ſarà piu bel uedere; Et queſto ti baſterà per hauerti moſtro il modo che deui tenere per trinciare la grue, ſeruendoti ſolo del petto, & ſe bene alla tauola del tuo ſignore non ti ſeruirai delle coſſe, ne d'altre parti, non uoglio gia per queſto che tu le habbi da gittare, perche eſſẽdo frolla la grue, tutte le parti ſi poſſono mangiare, et maſſime quando ſarà bene acconcia.

Come ſi trincia l'Airone. Cap. XIIII.

LO Airone è vcello ſaluatico e ſi ſogliono pigliare col falcone, la ſua carne è duriſſima, et quaſi mai ſi ſogliono mangiare: queſto ucello è minore della grue, ma di collo et di gambe ſimile, et ancora uanno acconci et cotti come la grue, cioè arroſto. Volendolo adunque trinciare, pigliarai la forcina grande, et il cortello mezzano, ſtãdo cõ la perſona al tuo loco, tu imbroccarai l'Airone nelle reni, et per eſſere quello leggieri tu lo leuarai con gratia in alto; et perche, come diſſi, hanno le gambe intricate l'una con l'altra, lequal ſono diffi-

cili

cili a leuare, potrai uedere qual delle due coſſe ſarà piu facile da leuare, et quella uoltarai con la forcina dalla tua banda diritta ſe ſarà la coßa diritta, tu uolterai li piedi diſotto & il collo diſopra; & ſe ſarà la coſſa manca, tu uoltarai li piedi diſopra, et il collo diſotto, dando poi col taglio del cortello li dui tagli ordinarij alla coßa, ponendoui la punta del cortello la leuarai, & il ſimile farai dall'altra banda, ſpiccandoli poi il collo dal buſto, ponendo la punta del cortello nell'occhio in entro tanto che eſchi per l'altro, girando poi la mano del cortello e tenendo ben ferma la forciua, farà uoltare il becco cacciato nel petto, & alzando il cortello in alto, tu ne leuarai la teſta col collo inſieme, & la ponerai nel piatto. Leuato che tu hauerai le due coſſe, & il collo, ſtarà poi nell'arbitrio tuo di uoltare qual parte del petto ti piacerà, per trinciarlo a modo tuo, & per farne anco quante parti ti farà biſogno, ſeruendoti ſolo della parte del petto, come della grue; Et queſto baſti quanto all'Airone, che forſi rare uolte ti occorrerà di trinciarlo.

Come ſi trincia, & diuide un faſano, ilquale uà diuiſo in quattro parti. Cap. XV.

IL faſano è ucello ſaluatico, & è molto buono cotto in diuerſi modi, pur che quello ſia mangiato al ſuo tempo, & ſia bene acconcio dal cuoco.

Volendo dunque trinciarlo, tu pigliarai la forcina grande, & il cortel mezzano, ponendoti giuſto con la perſona. Tu metterai la punta del cortello dinanzi ſotto il collo del faſano, ouero di dietro ſotto il codirone, che in ogn'uno di queſti dui modi ſtarà bene, uoltando poi il faſano col petto diſotto, tu lo imbroccherai nelle reni, facendo entrare li branchi tanto da baſſo, che tu intacchi ſolo con la punta nell'oßo del petto, auertendo che non paſſino molto entro, accioche quelli non ti impediſſero nel trinciare il petto del faſano; imbroccato che tu l'hauerai, lo leuarai in alto, accompagnandolo ſempre con la punta del cortello, per darui piu gratia; leuato che tu l'hauerai in alto, hai da conſiderare prima alla quantità delle parti, che ne deui fare, che queſta parte in un Trinciante è belliſſima d'hauer giuditio nel compartire bene la robba, che hauerà ſopra la forcina, & ſe per ſorte ti biſognaſſe diuidere il faſano in molte parti, potrai fare li tondi piu debili; Et per il contrario li potrai fare piu gagliardi andando diuiſo in poche parti. Del faſano non uoglio che tu ne facci piu di quattro parti, caſo che non ti occorri di farne piu, che in queſto caſo hai da fare di neceſſità uirtù. Voltarai dunque il faſano con il collo diſopra & li piedi diſotto, facendoli piegare uerſo la tua mano diritta, uoltando il taglio del cortello uerſo la tua mano manca, entrando con la punta inanzi, tu darai il ſuo taglio ordinario alla coßa diritta dalla banda di fuori, entrando bene col taglio del cortello ſotto l'anca ſino à canto l'oßo del groppone, leuandone il cortello,

tu ſpingerai la forcina innanti, di modo che il petto del faſano guardi uerſo il ſuo ſignore entrando con la punta del cortello, col taglio uolto all'ingiù, tu darai il ſuo taglio ordinario dalla banda di dentro, affondando bene il cortello fino all'oſſo del groppone, tenendo ben ferma la mano della forcina, tu ponerai la punta del cortello dalla parte di fuori della coſſa, nella polpa ſotto la congiuntura della coſſa, & ſopracoſſa, uoltando poi la punta del cortello uerſo te ne leuarai la coſſa facilmente integra, laquale con gratia ponerai nel tondo, che deui tenere ſotto la mano per tale effetto. Ma nota, che ſe il faſano ſarà integro, et che tu ſii ſicuro che non ſi rompa ſu la forcina, tu li darai prima il ſuo taglio alla congiuntura della coſſa & ſopracoſſa, diuidendo quella in due parti; ma ſe il faſano portarà pericolo di romperſi, li leuarai la coſſa intiera, come ti diſſi prima, uoltãdo poi il faſano inanti uerſo il tuo ſignore darai un picciol taglio alla congiuntura della punta dell'ala diritta, & con la punta del cortello la farai cadere a baſſo nel medeſimo tondo; uoltarai poi il petto uerſo la tua mano diritta piegando il collo in fuora, tu darai col taglio del cortello uolto da baſſo un taglio per il longo dalla ſpalla a baßo, girando un poco la forcina, tu ti accõmodarai il faſano al taglio del cortello, col quale uolto uerſo la tua mano manca entrarai nel petto del faſano tagliandone quattro fette ſottili, le farai cadere nel mezzo del tondo, accõmodando bene quelle, che l'una non ſia ſopra l'altra, per far parere il tondo piu amplo, buttando poi il ſale ſu l'orlo del tondo lo darai ò farai dare al tuo ſignore; Et queſto ſarà in quanto al primo tondo fatto della coßa diritta, della punta dell'ala diritta & di quattro fette del petto della banda diritta volendo fare il ſecondo tondo, tu uoltarai il faſano con il collo di ſotto, & il piede manco di ſopra, e ſpingendo un poco il faſano inanti, darai li ſuoi dui tagli alla coſſa, l'uno di dentro et l'altro di fuori, accõmodandoti ſempre la mano della forcina al taglio del cortello, ponendo poi la punta del cortello nella polpa della coſſa, girandola uerſo te, la leuarai facilmente per li dui tagli datili di prima, & la laßarai cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano; dapoi tu uoltarai un poco il collo del faſano uerſo la tua mano diritta, e darai il ſuo taglio alla congiuntura della punta dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere nel medeſimo tondo, uoltando il collo uerſo la tua perſona con il groppone della banda di fuori, col taglio del cortello uolto all'ingiù tu darai un taglio per il lungo da alto a baſſo, uoltãdo il taglio del cortello uerſo la tua mano manca, tu entrarai nel petto del faſa ſano, et con gratia ne taglierai quattro fette, le quali farai cadere nel medeſimo tondo, & buttandoui il ſuo ſale lo darai doue farà biſogno; Et queſto ti baſterà per il ſecondo tondo fatto della coſſa manca, della punta dell'ala manca, & delle quattro fette del petto della banda manca.

Volendo fare il terzo tondo, tu ſpingerai la punta della forcina inanti, uoltando il collo del faſano di ſopra, & col taglio del cortello uolto da baſſo tu da

rai il ſuo taglio alla congiuntura dell'ala diritta, facendola con la punta del cortello cadere nel tondo che tu hauerai ſotto la mano; uoltando poi un poco la punta della forcina uerſo la tua mano diritta, uoltando il taglio del cortello uerſo la tua mano manca, ſpingendo la mano del cortello inanti, tu darai il ſuo taglio a trauerſo del petto, entrando nella congiuntura della forcella del petto, quella ne taglierai tirando il cortello indrieto ſenza leuarlo, facendo entrar la punta dentro nella forcella, uoltando in un medeſimo tempo il faſano col collo da baſſo, tenendo ferma la forcina, calcando la punta del cortello all'ingiù, tu ne ſpiccherai la forcella del petto, laquale farai cadere nel tondo; dapoi, tu ſpingerai la punta della forcina inanti, facendo che il petto del faſano guardi uerſo il tuo ſignore, col taglio del cortello uolto da baßo tu darai il ſuo taglio alla banda manca del groppone, entrando tanto a baßo, che tu ſenti che quello ſia ſpicco, poi con la punta del cortello la ditta parte manca farai cadere nel medeſimo tondo; uoltarai poi il petto uerſo la tua mano diritta, col taglio del cortello uerſo la tua mano manca, tu tagliarai quattro fette della polpa del petto, cioè doi fette da ogni banda, girando ſempre intorno la forcina ſecondo il biſogno, per accõmodare il faſano al taglio del cortello, lequali farai cadere nel tondo, buttandoui poi il ſuo ſale, con buona gratia lo darai doue farà biſogno; Et queſto baſterà per il terzo tondo dell'oſſo dell'ala diritta, della forcella del petto, & della parte manca del groppone, con due fette de ogni banda del petto. Volendo poi fare il quarto & ultimo tondo, tu ſpingerai la forcina inanti, uoltando il collo del faſano uerſo la tua mano diritta, & col taglio del cortello uolto uerſo la tua mano manca darai il ſuo taglio alla congiuntura dell'ala manca, & con la punta del cortello la farai cadere da baſſo nel tondo; uoltando poi il collo di ſotto col taglio del cortello uolto all'ingiù tu darai il ſuo taglio aalla congiuntura del groppone dalla banda diritta, affondando bene il cortello tanto che tu ſenti che quella ſia quaſi ſpicca di netto, & con la punta del cortello la farai cadere nel medeſimo tondo; uoltando poi un poco il petto del faſano uerſo la tua mano diritta, col taglio del cortello uerſo la tua mano manca girando la forcina intorno, ſecondo che ti farà biſogno, trinciarai il reſto della polpa del petto da tutte due le bande, facendola cadere nel mezzo del tondo; uoltando poi la punta della forcina uerſo te, darai un taglio con la punta del cortello da ogni bãda delli fianchi, & ne ſpiccherai il ſcaramaßo del petto dalle reni; ponendo poi la punta del cortello nell'oſſo del petto, lo leuarai della punta della forcina, ponendola con gratia nel tondo abbaßando poi la forcina tanto che il codirone del faſano ſi poſi nel piatto, ponendo il taglio del cortello dalla banda di dritto ſul codirone a canto li branchi della forcina, calcando il cortello da baſſo, il codirone ſi ſpiccherà facilmente, il quale ancora lui porrai nel medeſimo tondo, diſtendẽdo bene ogni coſa con la punta del cortello ſopra il tondo, buttandoui il ſuo ſale, le farai dare doue farà biſogno; Et

Qui biſogna leuare le due pallette.

queſto

questo basterà per il quarto tondo, fatto dell'osso de l'ala manca, della parte diritta del groppone, & del resto della polpa del petto, con il scaramasso del petto, & il codirone del fasano; Quello che ti restarà sopra la forcina, che sarà il scaramasso delle reni con le due pallette delle spalle attaccato, & il collo con esso, tu voltarai la punta della forcina da basso sopra il piatto, & ponendo sopra quello il cortello calcãdo da basso, & tirãdo la forcina in su desimbroccherai il resto del fasano, nettãdo poi cõgratia li tuoi cortelli; Et questo bastarà per sapere diuidere il fasano in quattro parti.

Come s'imbrocca & come si trincia un cappone ò gallina. Cap. XVI.

IL cappone è uccello domestico, & la sua carne è eccellentissima, & sana in ogni stagione, pur che quello sia mangiato frollo, et bene acconcio dal cuoco; ma per hauerne noi in tanta copia non sono tenuti in quella riputatione, che si douria. Il cappone adunque quando sarà giunto alla sua perfettione, sarà assai piu grosso del fasano, & il Trinciante potrà facilmente farsene honore, seruendosi di tutte le sue parti; a benche alcuno mi potria dire, che hauendo io ragionato molto à lungo del pauone, & del fasano, che facilmente si potria lassare di ragionarne, andãdo quasi imbroccati, et trinciati in un medesimo modo; ma per essere questo uccello à noi tanto caro, utile, & sano alli corpi nostri non ho uoluto farli questo torto, & non tanto per mostrare come si trincia, quanto per mostrarsi un'altro modo de imbroccare. Io dissi (se bene mi ricordo) quando parlai del pauone, che in dui altri modi si poteua imbroccare senza imbroccare nelle reni; l'una sarà dalla parte di dietro nel groppone, & l'altro dalla parte dinanzi sopra il collo; questa parte del groppone noi la lassaremo per non essere molto sicura per molte cagioni ch'io potrei dirti, ma solo diremo, al presente il modo dell'imbroccare sopra il collo, non gia perche io uoglia che molte uolte tu imbrocchi di questa maniera, perche nõ ti riusciria se non in un cappone ò altro uccello sano, integro, & molto bene acconcio: uolendo dunque trinciare il cappone, tu pigliarai la forcina grande, & il cortello mezzano, la forcina grande dico per hauer quella li branchi lunghi; la quale ti seruirà per eccellenza bene, in questo modo de imbroccare quello che con la forcina mezzana non potresti fare. Hauendo dunque tu la forcina & il cortello nelle mani; stando con la persona giusta al tuo luogo, hauendo il piatto del cappone dinanzi con li piedi uolti uerso la tua mano diritta, tu uoltarai quello con la forcina & con la punta del cortello con il petto di sotto, ponendo poi la lama del cortello sopra il cappone, per tenerlo piu fermo nell'imbroccarlo, dapoi tu ponerai la punta della forcina sopra il collo facendo, che l'uno de i branchi entri dalla banda diritta, & l'altro dalla banda manca facendo restare il collo nel

mezzo delli branchi ſpingendo bene la forcina inanti per fianco, e tanto a dentro che tu ſenti che la punta ſi attacchi nell'oſſo del petto, ma che non trapaſſi dall'altra banda, queſto ſi fa per due cagioni l'una, acciò che il cappone ſtia piu fermo nella forcina, l'altra, perche trapaſſando la punta de branchi dall'altra banda, dariano molto impedimento nel uoler trinciare il petto: Imbroccato che tu haurai nel modo detto di ſopra; tu leuarai il cappone in alto con gratia, ſtando giuſto con la perſona, facendo che li piedi del cappone guardino di ſopra & il collo di ſotto, il qual toccarà quaſi il manico della forcina; ma perche, eſſendo la parte di drieto di tutti li ucelli la piu debile, & la più facile al romperſi con pericolo di cadere della forcina, uoglio, che prima tu li lieui le due coſſe, le quali tenendo in quel modo la forcina, le potrai leuare facilmente in due modi, l'uno uoltando il petto del cappone uerſo di te, & l'altro uoltandoui il groppone, & in queſto io ti do licenza che cominci da qual banda ti tornerà piu commodo; leuato che haurai le due coſſe, tu hauerai il cappone piu netto, & leggieri ſopra la forcina; ſe il cappone ſarà groſſo, frollo & ben cotto, tu ne potrai fare di molte parti, trinciando il petto in fette larghe & ſottili, & anco minuto ò trito come ſi fà la carne di uacina, dando li ſuoi tagli alle congiuntu re ordinarie compartirai l'oſſa di ſorte, che ad ogn'uno ne tocchi coſi come del la polpa. Io non mi ſono affaticato molto in moſtrarti il modo, che tu deui tenere nel uoltare la forcina & il cortello per trouare le cõgiunture, ꝑ hauerne ra gionato molto à lungo nel pauone, & nel faſano, potendoti gouernare nel trinciarlo come ti diſſi che faceſſi quelli; ò come ti piacerà piu di fare, facendone quante parti ti farà biſogno, & queſto baſterà nell'hauerti moſtro il modo del l'imbroccare ſopra il collo, potendo anco a piacer tuo imbroccare nelle reni, il qual modo ſarà ſempre piu ſicuro che quello del collo, ogni uolta però che ſia bene acconcio dal cuoco, che altrimente non lo potreſti imbroccare ne in queſto ne in altro modo, però biſogna che il Trinciante habbi giuditio di ſaper conoſcere la robba prima che la imbrocchi, & la leui in alto, che ſe poi gli cadeſſi della forcina, gli ſarebbe uergogna grande.

Come ſi trincian l'oche ſaluatiche, & domeſtiche. Cap. XVII.

LE oche ſaluatiche & domeſtiche ſono ucelli groſſi, & non ſono in molto pretio ſe non tra contadini, & rare uolte ſe ne mangiano alle tauole de Principi grandi, non già per queſto uoglio reſtare di ragionare di eſſe, acciò ſe per caſo ne foſſe poſto alcuna in tauola, tu ſappia il modo che deui tenere nel trinciarla. Pigliarai dunque la forcina grande, & il cortello grande, & la imbroccarai nelle reni, come ſi fanno tutti li altri uccelli; facendo che la punta della forcina arriui nell'oſſo del petto dinanzi; fermãdoti con la perſona giu

sta al tuo luogo, tu la leuarai in alto con gratia, e uoltarai li piedi di ſotto, uoltando la mano della forcina in modo, che tu accommodi l'ucello al taglio del cortello, darai li dui tagli ordinarij alla coſſa dritta, ponendo la punta del cortel lo nella polpa della coſsa dalla banda di fuori, uoltando il cortello uerſo te, e la leuarai facilmente per li dui tagli datili prima et la farai cadere nel piatto, uoltando poi il piede manco di ſopra, ſpingendo la forcina inanti darai li altri dui tagli alle congiunture della coſſa manca, leuando poi quella con la punta del cortello, ponerai nel medeſimo piatto, leuate che ſaranno le due coſse, tu ponerai cura à quante parti ne deui fare, & per eſsere il petto dell'oca molto groſſo, ne potrai fare molte parti; tu uoltarai adunque l'una delle due parti del petto uerſo la tua mano diritta, facendo piegare la forcina ſopra il tondo che tu deui hauere ſotto la mano, & col taglio del cortello gentilmente tu ne trinciarai il petto in fette ſottili, ouero lo trinciarai minuto, come à te piacerà; & ſe uorrai accompagnare con eſſo alcuna parte dell'oſsa, tu uoltarai la mano et la forcina inſieme, leuandone l'oſſa dall'ale, ò la forcella del petto, ouero le due parti del groppone, ponendole con gratia con la punta del cortello doue ſarà dibiſogno, & queſto starà al giuditio del ſufficiente Trinciante di farne tante parti quanto à lui piacerà, cominciando, & finendo doue più li tornerà commodo; & queſto baſtarà quanto al trinciare l'oca ſaluatica, & domeſtica. Hauẽdo io ragionato a baſtãza come ſe imbrocca, e come ſi diuidono ogni ſorte di ucelli groſſi, che ſi coſtumano di portare intieri alla tauola de' gran Signori re starà hora che tu ſappia come ſe imbroccano, & come ſi ſmembrano tutti li ucelli; che uanno trinciati ſopra la forcina, & non diuiſi; & prima cominciaremo dal pauoncino ò gallo d'India giouine, & pollastri piccioli.

Come ſi trincia un pauoncino ò gallo d'India giouani pollaſtrelli. Cap. XVIII.

IL pauoncino giouane è ucello eccellentiſſimo, & aſsai migliore del pauone vecchio, & ſi coſtumano molto alla tauola de gran ſignori, & queſti ſi danno quaſi ſempre intiegri, cioè ſmembrati et non diuiſi; uolendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello mezzano, ponendoti con la perſona al tuo ſegno, tu imbroccarai con bona gratia il pauoncino nelle reni, leuandolo in alto, aiutandolo con la punta del cortello per darui piu gratia, et prima uoltarai li piedi diſotto, et il collo diſopra, e piegando un poco la punta della forcina uerſo la tua mano diritta darai il ſuo taglio ordinario alla congiuntura della coſſa, & ſopracoſſa, ma con tal deſtrezza, che tagliandola non la ſpicchi, ſpingendo poi la punta della forcina un poco innanti, darai li dui tagli alla medeſima coſſa, auertendo di non affondare tanto il cortello, che nõ ſpicchi la coſſa dal luogo ſuo; riuoltando poi il pauoncino con li piedi diſopra, accomodan-

modandoti bene con gratia l'ucello di modo che con facilità tu li possi dare l'altri tre tagli alla cossa manca, ricordandoti pur di fare in modo che non si spicchi la cossa, uoltando poi il pauoncino con il collo disopra, darai il suo taglio alla congiuntura delle punte dell'ale da tutte due le bande, tenendo ben ferma la forcina, spingendo il cortello innanzi col taglio darai alla forcella del petto; riuoltando poi presto il groppone disopra darai li dui tagli alle congiunture del groppone, riuoltando quello disotto, spingendo la mano della forcina inanzi; darai li dui tagli alle palette dalla spalle l'una delle banda dritta, & l'altra dalla banda manca del collo, facendo entrare la punta del cortello dinanzi sotto il collo, alzando il cortello in alto, e tirando la forcina da basso ne disimbroccherai il pauoncino, facendo che ti resti sopra la punta del cortello, cosi smembrato, & non diuiso, ilquale ponerai con gratia sopra il tondo del tuo signore buttandoui il suo sale; & cosi farai di mano in mano ogni uolta che uorrai smembrare il pauoncino, & occorrendoti anco, o per necessità ò per capriccio di cominciare, o finire in altra parte, lo potrai fare, pur che non manchi di darli tutti li colpi che ho detto alle congiunture, & ogni cosa con gratia, nella quale consiste in buona parte la sufficienza d'un buon Trinciante, & questo basti per hauer ragionato del pauoncino & gallo d'India giouani.

Come si imbrocca & come si trincia la starna. Cap. XIX.

LA Starna è ucello saluatico molto buono, & massime quando è giuane, frolla, & bene acconcia, & molto si costuma ne gran conuiti, & per l'ordinario si suol dare intiera, cioè smembrata et non diuisa; Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, & il cortello simile, stando con la persona al tuo segno, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo della starna, ouero dalla banda di drieto sotto il codirone, che in uno di questi dui luoghi si costuma di fare, uoltandola gentilmente con il petto disotto la imbroccherai nelle reni, & senza leuare il cortello di essa la leuarai in alto, uoltando li piedi disopra, facendoli piegare un poco uerso la banda manca, & col taglio del cortello uolto uerso la tua mano manca darai il suo taglio alla congiuntura dell'ale manca, spingendo poi la starna innanti con il taglio del cortello à mezza lama, darai il suo taglio al trauerso del petto alla con congiuntura della forcella, nõ entrando molto dentro, tirando il taglio del cortello uerso te, e spingendo un poco la starna innanzi darai il suo taglio alla congiuntura dell'alà dritta, tenendo ben ferma la mano, tu darai dui tagli ordinarij alla cossa dritta, riuoltando con prestezza la starna con li piedi disopra, darai li altri dui tagli alla congiuntura della cossa manca, accõmodandoti sempre la mano della forcina cõ quella del cortello, spingendo poi la starna innãzi che il groppone guar

di uerso di te, darai li due tagli l'uno dalla banda manca, l'altro dalla banda diritta, affondando bene il taglio del cortello, ma non però tanto che tu spicchi l'una ne l'altra dal groppone; & uoltando poi subito la starna con il collo disopra, spingendo la mano della forcina innanti darai con gratia li dui tagli alle due palette delle spalle, l'uno dalla banda manca, & l'altro dalla banda diritta del collo, uoltando poi la forcina con la starna, tu ponerai la punta del cortello sotto il collo dinanzi, ouero dalla banda di drieto sotto il codirone, alzando con gratia il cortello all'insù, tirando la forcina da basso, la starna ti restarà sopra la punta del cortello, & con gratia la ponerai nel tondo del tuo signore e buttandoui con la punta del cortello il sale, lo farai dare al tuo signore, o glie lo darai tu medesimo, & in questo modo farai di mano in mano, secondo che ti farà bisogno; Et questo ti basterà in hauerti mostro come si trincia la starna sopra la smembrata, & non diuisa.

Come si trinciano l'anitre saluatiche & domestiche. Cap. XX.

DElle anatre ue ne sono delle saluatiche & delle domestiche, et rare uolte se ne mangiano alle tauole di gran Signori, & se pur se ne mangiano, saranno delle domestiche, ma picciole et giouani di due mesi, cotte nello spiedo, che di questa sorte, et cotte in questo modo sono bonissime. Volendole dunque trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana, et il cortello simile, et la imbroccarai nelle reni, leuandola in aria con gratia, uoltando li piedi disotto darai il suo colpo alla conginntura della coßa, & sopra cossa, laquale si taglia facilmente cosi come farà ancora ogn'altra parte di quella per essere giouane, et tenera di ossi et di carne; dãdo poi cõ prestezza li dui tagli alla cossa, l'uno dentro l'altro di fuori, senza spiccare cosa alcuna, riuoltãdo poi subito l'anitra con li piedi di sopra, accõmodando l'una et l'altra mano di sorte che cõ facilità tu possi dare l'altri tre tagli alla cossa mãca, senza spiccar niente; tu uolterai dipoi la punta della forcina uerso la tua mano diritta, facendo che li piedi restino disotto, et con la punta del cortello darai il primo taglio alla conginntura dell'ala diritta senza muouere la mano della forcina, tu spingerai il cortello piu innanzi, dando l'altro taglio alla conginntura dell'ala manca, tirando il taglio del cortello uerso te, entrando con esso tagliarai la forcella del petto; riuoltando poi con prestezza il groppone disopra, darai li due tagli ordinarij al groppone, dirizzando il petto dell'anitra disopra, uoltando uerso la tua mano diritta il collo, ouero il groppone, ponendo la punta del cortello da qual banda ti piacerà, llzando la mano del cortello in alto, tirando la forcina da basso, l'anitra ti restarà nella punta del cortello, smembrata et non diuisa; laquale ponerai con gratia nel tondo del tuo signore, et ui metterai il sale. Et questo basti per l'anitra.

Come si trincia la cotornice. Cap. XXI.

LA cotornice è ucello saluatico,ma si puo dire domestico, domesticandosi facilmente,è alquanto piu grosso della starna , et quando è frollo et bene acconcio,è tanto buono quanto la starna,et per esserli cosi simile, potrei quasi stare di ragionarne,pur non restarò di dirti,che uolendola trinciare, tu pigliarai la forcina et il cortello mezzano , et con gratia lo imbroccarai nelle reni leuandola in alto , dando li suoi colpi di cortello alle due cosse, et il simile farai alle congiunture delle ale,entrando con il taglio in un medesimo tempo alla forcella del petto,piegãdo un poco il petto uerso la tua mano diritta darai per il lungo di quello dui tagli da ogni banda del petto per il lungo, per essere quello grosso di polpa; dapoi uoltando il groppone disopra,darai dui tagli alla congiuntura del groppone,calcando bene il taglio del cortello all'ingiù, tanto che tu senti che quelle siano tagliate, et spicche di netto,ponendo poi la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, facẽdolo entrare sino al mezzo, alzando quello in alto tirando la forcina da basso disimbrocherai la cotornice, laquale ponerai sopra il tondo,e buttendoui con gratia il sale,lo seruirai doue sarà bisogno; Et intorno à questo non mi occorre fare piu ragionamento.

Come si trincia il pollastro. Cap. XXII.

IL pollastro è ucello domestico,et si mangia cotto in diuersi modi; Volendolo dunque trinciare,tu pigliarai la forcina mezzana,et il cortello simile,stando sempre con la persona al tuo segno,et ponerai la punta del cortello dinanzi o di drieto si come à te piacerà, riuoltando quello con il groppone disopra,lo imbroccarai nelle reni al solito,et con gratia lo leuarai in alto.

Ma prima che noi andiamo piu innanzi,io uoglio che tu sappi,che ne al pollastro,ne alla pollanca, ne meno al cappone non si leuano le punte dell'ale, et che essendo il pollastro con tutte le sue membra ,et volendolo trinciare dandoli tutti gli tagli ordinarij sarà bisogno che tu li dia quindeci colpi,come tu intenderai. Darai dunque il primo taglio alla congiuntura della cossa,et sopracossa diritta,con li altri dui alla medesima cossa à cãto il groppone, et altri tre tagli darai alla cossa manca;uoltando poi li piedi disopra con il petto in fuora, darai dui tagli al groppone , l'uno dalla banda diritta, et l'altro dalla banda manca,e riuoltando con prestezza il collo disopra darai dui tagli alla punta dell'ala,et altri dui ne darai alla congiuntura dell'ale,cioè due tagli per ciascuna ala,tenendo ferma la mano della forcina col pollastro uolto col petto in fuori,altri dui tagli darai alle pallette delle spalle,l'una dalla banda manca, et l'altro dalla banda diritta del collo; passando poi col taglio del cortello innanti darai

ti, darai il ſuo taglio alla forcella del petto, che in tutto ſaranno quindeci colpi; ponendo poi la punta del cortello ſotto il collo, lo leuarai et ponerai nel tondo che haurai ſotto la mano, et col ſolito ſale lo ſeruirai doue ſarà biſogno; et ſe ad ogni ſorte di ucelli della qualità del pollaſtro darai li colpi ſudetti non ſarà ſe non bene; Et di queſto baſti.

Come ſi trincia il piccione. Cap. XXII.

DE piccioni ue ne ſono de domeſtici, & ſaluatichi, & l'uno & l'altro è boniſſimo cotto in diuerſi modi & perche ſono de una medeſima ſpecie, ragionerò ſolo del domeſtico; Egli ſi taglia in due modi, l'uno il tagliarlo in quattro parti, l'altro il darlo trinciato ſopra la forcina coſi ſenza diuiderlo; A uolerlo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il cortello mezzano, et lo imbroccherai nelle reni, leuandolo poi in alto ui darai dui colpi di cortello alla coſſa diritta, accõmodandoti bene il piccione al taglio del cortello, tu darai li altri dui tagli alla coſſa manca, ma in modo che tu non la ſpicchi, laſciando ſtare di dare il taglio alla congiuntura delle coſſe, & ſopracoſſe; ſpingerai dipoi il piccione innanzi, uoltando li piedi di ſopra darai un taglio ſolo al groppone col taglio del cortello all'ingiù; riuoltando poi di nuouo li piedi di ſotto, uoltando il piccione in fuori col petto, li darai li dui tagli alle congiunture dell'ale; ſpingendo poi la mano diritta innanzi darai il ſuo taglio alla forcella, ſe bene poteſti far dimeno; biſogna poi che il piccione habbia un taglio al trauerſo della ſchiena a cãto li branchi della forcina, come ſe tu lo uoleſſi diuidere in due parti; ma queſto taglio lo potrai dare in dui modi, l'uno ſarà il uoltare la pũta della forcina da baſſo, & poſare il piccione ſopra il tondo, ponendo il taglio del cortello ſopra il trauerſo del piccione, a cãto li brãchi della forcina, darai quel taglio facilmente, cacciando la punta del cortello dinanzi ſotto il collo, tirando la forcina all'insù deſimbroccherai il piccione, riuoltandolo con il medeſimo cortello con il petto di ſopra, lo laſſarai nel medeſimo tondo; L'altro modo di darli quel taglio al trauerſo delle reni, ſarà tenendo la forcina leuata in alto con il piccione che guardi uerſo la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello a canto li branchi della forcina dalla banda di ſopra, facendolo bene entrar dentro, tenendo ben ferma la forcina, calcando il taglio del cortello all'ingiù tu tagliarai il piccione al trauerſo, leuandolo poi della forcina con la punta del cortello lo ponerai ſopra il tondo, ſopra l'orlo del quale ponerai il ſuo ſale, & lo darai inanzi al tuo ſignore: Et queſto ti baſterà in hauerti moſtro come ſi trincia il piccione ſopra la forcina, hauendo ſempre auertenza di fare ogni coſa con gratia, et di eſſer polito et preſto.

Come si trincia la beccaccia. Cap. XXIIII.

LA beccaccia è ucello de acqua o di pantano, ma molto buono cocendola arrosto; ma perche questo ucello ha le gambe longhe, et il collo, et il becco simili, li cuochi quando le acconciano le riuoltano le gambe, et il becco lo cacciano in l'una et l'altra cossa, di sorte che quando sono poi cotte sono alquãto difficili al smembrarle; Pur uolendole trinciare tu pigliarai la forcina et il cortello mezzano, & con la punta del cortello uoltarai la beccaccia col petto da basso, & con la forcina la imbroccarai nelle reni leuandola in alto, uolterai la forcina di sorte, che la parte doue sarà posta la testa uenghi disopra, tenendo bene ferma la forcina tu cacciarai la punta del cortello nell'uno di luoghi alzando il cortello in sù, ne leuarai la testa insieme col becco, girando poi la mano del cortello la leuarai insieme con il collo, & la farai cadere nel piatto; dapoi tu uolterai li piedi disotto, & darai li dui tagli alla cossa diritta, riuoltãdo subito il piede mãco uerso te, darai li altri dui tagli alla cossa senza spiccare ne l'una ne l'altra; spingẽdo poi la beccaccia col petto innanzi, darai li due tagli ad ambedue le congiunture dell'ale, dandole ancora il suo taglio al trauerso dinanzi alla forcella del petto, uoltandola poi con il petto nel miglior modo che a te parerà, cacciando la punta del cortello sotto il collo dalla banda dinanzi alzando in sù, & tirando la forcina da basso tu leuerai la beccaccia della forcina, & con la punta del cortello la ponerai nel tondo, pigliando poi con la punta del cortello il sale alzando un poco la mano con gratia lo gittarai su l'orlo del detto tondo, ilquale farai seruire doue sarà il bisogno, & cosi andarai seguitando di mano in mano; Et questo ti deue bastare in hauerti mostro come si trincia la beccaccia sopra la forcina.

Come si trincia la tortora. Cap. XXV.

LA tortora è ucello domestico, & quasi simile al piccione, ma non è tanto grande; la sua carne è bonissima quando è giouane; Volendola trinciare, tu pigliarai la forcina mezzana et il cortello simile, & imbroccandola nelle reni la leuarai in alto, aiutandoti con la punta del cortello, uolterai li piedi di sotto & il collo disopra, et darai li suoi due tagli alle congiunture della cossa diritta, et dipoi riuolterai la tortora, et darai li altri dui tagli alla cossa manca, uoltando con prestezza li piedi disotto, spingendo la forcina innanzi darai li due tagli alle congiunture di tutte due le ale, passando col taglio del cortello innanti sino a mezza lama, tirando uerso te darai il taglio alla forcella del petto, auertendo sempre di non affondare tanto la mano, che tu spicchi cosa alcuna; riuoltando poi li piedi disopra darai un taglio solo che bastarà dalla banda

da manca del groppone; alzando poi la tortora in alto, con il petto uolto in sù, ponendo la punta del cortello sopra le reni, tanto che basti calcando il cortello all'ingiù, e tenendo ben ferma la forcina taglierai la tortora nel mezzo, ma non però tanto che uadi in dui pezzi, leuando poi il cortello ponerai la punta dinãzi sotto il collo, ouero di drieto sotto il codirone, che in l'uno, & l'altro modo starà benissimo, leuãdo il cortello all'insù, e tirando la forcina da basso, leuarai la tortora della forcina, & cõ la punta del cortello la ponerai nel tõdo che hauerai sotto la mano, e gittandoui con gratia il sale lo seruirai al tuo signore, ò doue sarà bisogno; Questo basti quanto alla tortora, dellaquale poteuo lasciare di ragionare, hauendo io parlato à bastanza del piccione, che è (come ho detto) quasi simile a lei, ma non mi sono curato di durare questa fatica di piu per non fare questo torto alla bontà della sua carne.

Come si trincia la quaglia. Cap. XXVI.

LA quaglia è ucello saluatico, et la sua carne è molto bona quando è grassa, & mangiata al suo tempo, uolendola trinciare tu pigliarai la forcina picciola & il cortello picciolo, & ponerai la punta del cortello dinanzi sotto il collo, & la uolterai con il petto disotto, imbroccandola con la forcina nelle reni, leuandola in alto con gratia, & uoltando li piedi disotto, dando li suoi dui tagli alla cossa diritta, riuoltando poi li piedi disopra, dando l'altri dui tagli alla cossa manca, & di nuouo uoltarai li piedi disotto spingendo la quaglia con il petto innanzi darai li dui tagli alle congiunture dell'ale, spingendo il cortello innanzi, darai il taglio al trauerso della forcella del petto, ponendo la punta del cortello dalla banda dinanzi sotto il collo, & con quello leuarai la quaglia della forcina; laquale così smembrata, et non diuisa, ponerai nel tondo che tu hauerai sotto la mano per tale effetto, & gittandoui il solito sale, lo porgerai con gratia al tuo signore ouero come ho detto altre uolte, glielo farai dare, et se non al tuo signore doue ne sarà bisogno, Et questo basti per conto della quaglia.

Come si trincia il tordo. Cap. XXVII.

IL tordo è ucello saluatico, picciolo come la quaglia, et è molto buono, massime quando è mangiato fresco; uolendolo trinciare tu pigliarai la forcina piccola et il cortello simile, et lo imbroccarai nelle reni al modo solito, alzandolo in aria con gratia, stando ben dispesto con la persona, girando la forcina, accomodandola al taglio del cortello; et li darai li tagli alle due cosse, senza leuare l'una ne l'altra, girando di nuouo la forcina darai con gratia li due tagli alle congiunture delle due ale, uoltando un poco il petto del tordo uerso la

tua mano diritta, ſpingendo il cortello innanzi darai il taglio alla forcella del petto, ſpingendo la forcina innanzi uoltando il tordo per fianco, con la punta del cortello darai un taglio a trauerſo del tordo à canto li branchi della forcina dal mezzo in indietro, uoltando la teſta del tordo uerſo la tua mano diritta, ponerai la punta del cortello ſotto il collo, alzando la mano diritta in alto tirando la forcina da baſſo deſimbroccherai il tordo, ilquale ponerai con gratia nel tondo, gittandoui il ſuo ſale, et queſto darai al tuo ſignore, ò doue ti piacerà; Et queſto baſtarà per hauer ragionato del tordo.

Come ſi trincia la lodola, ò altri vcelli piccoli. Cap. XXVIII.

LA lodola è ucello piccolo, qual mai non coſtumano di trinciare li trincianti, ma danti coſi integre, che chi le vuole mangiare ſe le trinci da ſe, et parimente li altri ucelli ſimili; ma pur uolendo trinciare al meno la lodola, tu pigliarai la forcina et il cortello picciolo, et ſe la forcina ſarà troppo larga de branchi, tu la ſtringerai un poco cõ la mano diritta, che alcuno non ſe ne auueggi, et dapoi ponerai la punta del cortello dinanzi ſotto il collo, et la uoltarai, et imbroccarai nelle reni, girando bene la forcina intorno, accõmodando l'ucello al taglio del cortello, darai prima li ſuoi tagli alle due coſſe, et dipoi alle due ale, et coſi ſopra la forcina con la punta del cortello li darai il taglio al trauerſo dalla banda delle reni a canto la forcina dal mezzo indrieto, come diſſi che faceſſi del tordo, et poi con gratia li ponerai la punta del cortello dinanzi ſotto il collo e leuarai la lodola della forcina, ponendola nel tondo che tu hauerai ſotto la mano, et ne potrai trinciare ſino a tre ò quattro, et gittandoui il ſale con la punta del cortello, lo farai dare doue ſarà biſogno; Et queſto douerà baſtare in hauere inteſo come ſi trincia la lodola, à ben che baſtarebbe à darli ſolo il taglio alla congiuntura dell'ale, et il taglio à trauerſo, perche pare à chi la mangia molto meglio à trinciarla da ſe medeſimo, pur ſtarà all'arbitrio del Trinciante. Io non reſtarò di dirti come ui ſono ancora di molte altre ſorti d'ucelli coſi di terra come di acqua, grandi et piccoli, delle quali non uoglio ragionare, perche ſarebbe ſouerchio, hauendo ragionato à baſtanza, del pauone, del faſano, della ſtarna, et altri ucelli; di ſorte che quando il Trinciante ſarà gionto alla perfettione di queſt'arte, ſaprà trinciare ogni ſorte de ucelli che li ſaranno poſti innanzi; Reſta hora che noi ragioniamo come ſe imbrocca, et come ſi trincia tutta la ſorte di carne de animali di quattro piedi coſi grãdi come piccioli, et coſi cominciaremo dalla carne di boue ouero di uaccina.

Come

Come se imbrocca & come si trincia un pezzo di carne di vaccina. Cap. XXIII.

PArerà forse ad ogni uno cosa strana, che de tutte le sorte carni io cominci prima dalla vaccina, laqual carne si suole più tosto mangiare tra contadini che tra Signori; ma se sarà giouane, grassa, frolla, et in buon taglio, et ben trinciata, sarà eccellentissima, et perciò il Trinciante deue con ogni diligenza sforzarti di saper trinciar bene un pezzo di carne di uaccina; perche se saprà trinciare bene un un pezzo di questa carne, saprà ancora trinciare bene molte altre sorti di carne, auertendo che il pezzo della carne non deue essere manco di sei libre, ma sia della cossa accompagnata con grasso; Volendo dunque trinciare la carne di uaccina, pigliarai la forcina grande, et il cortello grande, tenendo l'uno et l'altro nelle mani come ti dissi che facessi, tirandoti il piatto dalla carne a canto di te dalla tua banda manca, ponendoti poi con li piedi pari, et giusto con la persona, uoltarai con la forcina, et con la punta del cortello la carne in parte che tu la possi imbroccare, auertendoti che se la carne non sarà trinciata per il suo uerso, non ualerebbe nulla, però bisogna che tu auuertischi de imbroccare in parte che quando l'hauerai leuata in alto, uenga a cadere nel tondo trinciata per il trauerso, et non per il diritto filo della carne.

Tu posarai dunque la costa del cortello sopra il pezzo della carne per tenerla piu ferma nel piatto ad imbroccarla, auertendo di ponere la punta della forcina in luogo, che il pezzo della carne sia imbroccato giusto, che non penda da nissuna banda, et cacciare ancora la forcina tanto entro, che prima che tu la lieui, senti che stia ben ferma et giusta, acciochè tu non habbi poi di nouo à rimbroccare; Imbroccato che hauerai nel modo detto, tu leuarai il pezzo della carne in alto uoltando uerso la tua mano diritta quella parte che trinciandola conosci sia trinciata per il uerso suo, et questo non posso mostrartelo se non in fatti; et da quella banda che tu uorrai cominciare, con il taglio del cortello ne leuarai quella parte disopra, cioè la superfitie della carne, facendo in essa una spianata come sarebbe la palma della mano, et dipoi con il taglio del cortello darai molti colpi per dritto et pel trauerso della detta carne, tanto appresso che l'uno tocchi quasi l'altro, ma con molta prestezza auuertẽdo di non ti maneggiare con la testa, ne con la persona, dato che tu li hauerai li suoi colpi à bastanza tu uoltarai il taglio del cortello uerso te entrando gentilmente nella carne, tirando uerso te all'ingiù ne farai cadere la carne trinciata nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano; ma auertisci tenere piegata la mano della forcina un poco uerso la tua mano diritta, acciochè la carne trinciata non ti uenghi à cadere sopra le mani; quando poi tu hauerai

coperto tutto il fondo del tondo di carne trinciata minuta, se ui sarà niente di grasso attaccato al pezzo della carne che tu hauerai sotto la forcina, lo uoltarai uerso te, & ne trincierai un poco minuto, facendolo cadere nel medesimo tondo, perche in uero la carne di uaccina non uale niente, se con la magra trinciata nō ui è un poco di grasso, & se per sorte al pezzo della carne che trinciarai non ui fosse grasso attaccato, & che nel piatto della carne ue ne fusse, tu deui posare la forcina cō la carne nel piatto, & pigliare la forcina picciola nella mano, & con il cortello tagliarai quello ponendolo nella forcina piccola, la qual forcina cosi con il grasso imbroccherai nel pezzo della carne che sarà nella forcina grande dal canto disopra, in parte che quando tu leuarai il pezzo grande in alto, che il grasso ti torni cōmodo al taglio del cortello; posto che tu hauerai la forcina picciola con il grasso nel pezzo della carne, tu ritornarai di nuouo a repigliare la forcina grande nella mano, alzando la carne in alto, & con gratia trincierai di quel grasso minuto sopra la carne trinciata, et quando sarà a bastanza, con la punta del cortello buttarai il sale sopra l'orlo del tondo appunto, & lo darai al tuo signore, & di questo modo anderai seguitando facendo di quel pezzo quanti tondi ti farà bisogno.

Non voglio restare di dirti che alcuna uolta per galanteria potresti adoperare dui cortelli in un medesimo tempo, ma solo quanto tu trinciarai la carne di uaccina minuta, ouero qualche cigotto di caprio, ò di castrato, & altre carni grosse; voglio dunque che quando tu hauerai il pezzo della carne nella forcina, & che tu li hauerai leuato quella parte disopra, & spianatola come ti dissi, come la palma della mano, che tu pigli dui cortelli uguali di lunghezza nella mano diritta, & che li dui manichi si tocchino insieme, facendoti toccare il calcio del manico nel mezzo della palma della mano & che poi tu cacci il dito longo delle mani tra l'uno & l'altro cortello, per fare stare le due lame diuise l'una dall'altra, stringendo bene con la mano li dui manichi insieme, & ancora con le dita per tenere li cortelli piu fermi; hauendo poi la carne nella forcina leuata in alto, darai di molti colpi con li dui tagli per il diritto, & per il trauerso della carne, poi hor con l'uno, & hor con l'altro taglio entrarai hora uerso te, & hora in fuori, accōmodandoti sempre la carne al taglio delli cortelli, tirādo da basso ne farai cadere la carne trinciata minuta nel mezzo delli tondi; ma questo non uoglio già che tu lo faccia se non quando tu hauerai qualche bel taglio di carne, & che tu hauerai poche genti da seruire, perche questo si fa solo come dissi per galanteria; Et questo ti basteria in hauere inteso come si trincia la carne di uaccina sopra la forcina; à ben che ancora la potresti trinciare in fette grandi & sottili, secondo il gusto del tuo signore, ma questo si rimette anco alla sufficienza del Trinciante.

Come si trincia un cigotto di caprio. Cap. XXX.

Volendo trinciare un cigotto di Caprio, tu pigliarai la forcina grande, et il cortello grande, ponendo à canto di te il piatto dalla banda manca, facendo che il piede del caprio sia volto di fuora uerso la tua mano mãca, dapoi tu uoltarai la costa del cortello al trauerso del cigotto, per poterlo tenere piu fermo nel piatto nell'imbroccarlo, et ponerai la punta della forcina nel mezzo del cigotto dal canto disopra, et imbroccarai il cigotto giusto, che quello non penda da nissuna banda, facendo entrare bene la forcina tanto entro, che tu senti che quello stia ben giusto et fermo, dipoi stando con la persona al tuo luogo, leuarai il cigotto in alto, aiutandoti con la punta del cortello per daru' miglior gratia, di sorte che il piede uenirà ad esser uolto disopra, voltando uerso te quel la parte che ti parerà migliore et piu facile al trinciarla, et col taglio del cortello uolto uerso te, sottilmente ne leuarai la superficie del rostito in fette sottili, et con la punta del cortello ad una ad una ponerai sopra l'orlo del piatto del cigotto, leuato che hauerai da una banda tutta la crosta, con il taglio del cortello uolto verso te darai di molti colpi per il diritto, et per il trauerso, l'uno à canto l'altro con molta prestezza senza maneggiarti molto con la testa, ne con la persona, tirando poi da basso; entrando nella carne gentilmente la farai cadere nel tondo, che tu deui hauere sotto la mano; hauendone secondo il tuo giuditio trinciato à bastanza, tu pigliarai con la punta del cortello dui ò tre di quelle fette della grosta ch'io ti dissi che ponessi sopra l'orlo del piatto, et lo ponerai sopra l'orlo del tondo buttandoui dipoi un poco di quel suo intingolo con il medesimo piatto, e buttandoui poi il suo sale, lo darai al tuo signore, et se ti sarà di bisogno, tu andarai seguitando, girando sempre la forcina intorno, secondo ti sarà bisogno per accommodarti il cigotto al taglio del cortello, per poterne con piu facilità trinciare la carne; Et questo ti bastarà in hauerti detto come si trincia il cigotto del caprio alto dal piatto sopra la forcina, diuidendolo poi in quante parti à te sarà bisogno; ma quello che io ho detto del cigotto del caprio, ho ancora voluto dire del cigotto del castrato, per essere quelli de una medesima grandezza, et andando imbroccati et trinciati in un medesimo modo, per il che lasserò di ragionarne, hauendo detto a bastanza di quello di caprio.

Come si trincia il cigotto di porco saluatico. Cap. XXXI.

IL cigotto del porco saluatico è molto buono, quãdo è di porco giouane, & frollo, & bene arrostito dal cuoco; se il cigotto sarà di ruffolato giouane, quello sarà picciolo, et leggiero, et ancora sarà facile all'imbroccarlo; ma se sarà di porco grãde, sarà grosso, graue et difficile al trinciarlo sopra la forcina, et bisognarà hauere buon polso p uolerlo tenere leuato in alto, pur io mi presuppõgo che quello sia di sorte che tu lo possi facilmẽte imbroccare. Volendolo dunque trinciare, tu pigliarai la forcina et il cortello grãde ponendoti il piatto doue sarà dẽtro il cigotto à canto di te dalla tua banda manca, et se quello sarà picciolo di sorte, che tu conoschi di poterlo tenere leuato in alto, tu imbroccarai dal canto disopra giusto nel mezzo, che non penda da nissuna banda, et con gratia lo leuarai in alto, ma che il piede uenga disopra, poi con il taglio del cortello uerso te gentilmente ne leuarai la superficie in fette sottili da quella banda che à te piacerà, lequali con la punta del cortello ponerai nell'orlo del piatto, di sorte che leuato uia quella crosta, la carne si uedrà bianca, et bella, et quella con il taglio del cortello trinciarai trita minuta come ti dissi che facessi la carne di uaccina, ouero in fette grandi et sottili secondo il gusto del tuo signore facendola cadere cosi trinciata nel tondo che deui hauere sotto la mano, ponendoui ancora con essa una, ò due di quelle fette della crosta che tu leuasti prima, et cõ tutte due le mani leuarai il piatto, buttando nel tondo un poco di quel brodo, se ue ne sarà nel piatto, buttandoui poi il sale con gratia; ma se il cigotto del porco sarà tanto graue, che tu non lo possi leuare, tu ponerai la punta della forcina disopra nel cigotto, per tenerlo ben fermo nel piatto, leuandone pur con il cortello quella superficie in fette sottili ponendone una ò due sopra l'orlo del tondo che tu hauerai sotto la mano, dando poi molti colpi di cortello l'uno à canto l'altro per diritto, et per trauerso, tirando poi il taglio del cortello uerso te entrando nella carne gentilmente quella farai uenire sopra il tondo tanto che ti parrà à bastanza, buttandoui poi il sale con la punta del cortello, auertendo di non imbrattare cosa alcuna; perche questa è bellissima parte, et una delle piu importanti che bisogna che habbi un Trinciante, ilquale si deue parimẽte guardare dall'affettatione; Et questo sarà a bastanza in hauerti mostro come si trincia il cigotto del porco saluatico grande, ò picciolo, come sarà l'uno sopra la forcina, et l'altro cosi posato nel piatto.

Come si trincia vna spalla di castrato. Cap. XXXII.

LA spalla del castrato suole essere molto buona quãdo è di castrato giouane et grasso, ma vuole eßere frolla et mangiata calda. Volendola dunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, et il cortello simile, ouero il mezza-

no tenendo l'uno & l'altro nelle mani, come ti moſtrai, & uoltarai la ſpalla con il piede di fuori dalla tua banda manca, & ponerai la punta della forcina nella punta della ſpalla, che l'uno de branchi uada dalla banda di ſopra, & l'altro di ſotto, ma che l'oſſo reſti nel mezzo delli dui branchi della forcina, ma che la entri bene tutta dentro, & giuſta de ſorte, che la ſpalla non penda da niſſuna banda, perche ſendo imbroccata male, malamente la potreſti muouere; come tu l'haurai imbroccata, la leuarai in alto con bona gratia, facendo che il piede ſia uolto diſopra, uoltando la parte dell'anca uerſo te, & con il taglio del cortello uolto uerſo te, ne leuarai di quelle fette diſopra ſottilmente, facendole cadere nel mezzo del tondo che hauerai ſotto la mano; entrando poi con il cortello piu dentro doue tu trouerai la graſſezza dell'anca, & quella tagliarai minuta facendola cadere nel tondo, il quale queſto uedrai di hauer impito à baſtanza, tu ne buttarai il ſale, & lo darai al tuo Signore, & coſi andarai ſeguitando di mano in mano, trinciando quella carne che ti farà biſogno, accommodando ſempre la ditta ſpalla al taglio del cortello. Ma perche io ti diſſi quãdo ragionai del pauone, che un Trinciãte p ſufficiẽte che ſia potrà ſeruire malamẽte à più di ſei pſone, io nõ intẽdo meno, che di queſto tu n'habbi à far più di ſei piatti, perche quãdo anco uoleſſi farne piu, malamente ſi potria, per eſſere la ſpalla più abondante de oſſi che di carne, & perciò ti biſogna auuertire di ſeruirti di tutta la carne, diuidendo ſecondo il biſogno; & di queſto ti faccio auuertito, perche la ſpalla ha dui oſſi che non ſi poſſono tagliare, ne dare intieri, per la grandezza et disformità loro; finito che haurai de trinciare, deſimbroccarai tutto quello che ti reſtarà ſu la forcina, ponendola nel piatto, & mandarai fuor di tauola, ſe bene ti reſta il boccone della Regina, chiamato coſi in Frãcia, & queſto è un'oſſo picciolo, che ſta attaccato alla menatura dell'anca, che è aſſai difficile da trouare, ſenza adoperarui la ſaluietta con la mano, queſto non ſi puo moſtrare ſe non in fatti, & però lo tacerò. La ſpalla & il cigotto di caſtrato ſi poſſono imbroccare in due modi, l'uno è come ti moſtrai diſopra, l'altro è di pigliare la ſpalla per il piede, imbroccandola con la forcina, ouero pigliandola in mano con la ſaluietta, cioè inuoltando uno de capi della ſaluietta al piede leuandola in alto con la mano manca, & in quel modo trinciarla; ma l'altro modo d'imbroccarla che ti ho moſtro di ſopra, è piu utile, & piu bello, et ſi puo anco con piu facilità trinciare la ſpalla ò cigotto.

Come ſi trincia una lonza di uitella. Cap. XXXIII.

LA lonza della uitella s'intende la parte della ſchiena cominciando dalle ſpalle ſino di drieto al codirone, laquale ſchiena ua diuiſa ò ſpaccata in due parti, e di quella ſe ne fanno poi li pezzi grãdi, ò piccioli; ma il pezzo che uà trinciato ſopra la forcina, nõ deue eſſere mãco di ſei libre, laquale ua cotta nel ſpedo, et è eccellẽtiſſima quãdo è frolla, et mãgiata calda. Volẽdola dũq; trĩciare,

tu pigliarai la forcina & il cortello grande nelle mani, & imbroccarai il pezzo da l'uno de' capi; cioè da l'uno delli branchi anzi ſopra le coſte, & l'altro di otto dalla banda del rognone, ſpingendo ben la forcina tutta dentro, ma tanto giuſto che'l pezzo della carne non pẽda da niſſuna banda; Et dapoi che tu l'hauerai imbroccata, tu la leuarai in alto con gratia, ponendoti poi giuſto con la perſona voltarai la parte del rognone di fuora, & la parte doue ſarà la polpa uerſo di te. Et con gratia con il taglio del cortello uerſo te ne leuarai tutta la parte diſopra, cioè la cima del roſto in fette ſottili, & quelle ponerai ſopra al piatto, cioè l'orlo: & con il taglio del cortello darai de molti colpi nella carne, l'uno che quaſi tocchi l'altro, per il dritto & per il trauerſo, come diſſi che faceſſi alla carne de vaccina; uoltando poi il taglio del cortello uerſo te, entrando gentilmente nella ſuperficie della carne, tirando uerſo di te all'ingiù, tenẽdo alquanto piegato la mano della forcina uerſo la tua mano dritta, ne farai facilmente cadere la carne trinciata minuta nel mezzo del tondo, che tu hauerai ſotto la mano, ponendo poi con la punta del cortello dui o tre de quelle croſte, che ne leuaſti prima ſopra l'orlo del tondo, pigliando il piatto della carne con le mani, ui buttarai ſopra un poco di quel brodo del roſto, per fare la carne piu ſaporita; buttando poi con la punta del cortello il ſuo ſale con bona gratia, lo darai al tuo ſignore; & ſe tu uoleſſi leuarli le coſte, tu incominciarai da quella prima, cioè uerſo la punta della forcina, ponendo il taglio del cortello fra l'una & l'altra coſta, quella prima ne ſpiccherai, & con il cortello la uoltarai in fuora, & quella ne ſpiccherai di netto, poſando ancora il pezzo della carne nel piatto, ſe ſarà biſogno, per poterne leuar meglio le coſte, & quelle di mano in mano, l'una et poi l'altra ponerai nelli tondi; et quando che tu hauerai trinciata tutta la carne, & leuatone tutte le coſte, & che tu ti uogli ſeruire de l'oſſo del filo della ſchiena, tu uoltarai la parte di uerſo il rognone di ſopra fermandola coſi nella forcina ſopra il piatto, et con il taglio del cortello entrarai di mano in mano, a nodo per nodo alla ſua congiuntura, che molto bene le potrai uedere, calcando il taglio del cortello da baſſo, ad una ad una de mano in mano le ſpiccherai, & con la punta del cortello ponerai nelli tondi, diuidendo poi la carne & le altre parti del pezzo come a te piacerà, che a me baſtarà l'hauerti moſtro come ſi trincia un pezzo di lonza di uitella. Ma ſel pezzo della lonza ſarà l'ultima parte della ſchiena, cioè il codirone, queſto pezzo tu lo imbroccarai dalla banda di drieto che l'uno de branchi uada diſopra & l'altro diſotto dell'oſſo del ſcanello, uoglio dir che l'oſſo del ſcanello reſti nel mezzo delli branchi, ſpingendo bene tutta la forcina adentro, ma tanto giuſta che il pezzo non penda da niſſuna banda, perche non eſſendo quello imbroccato giuſto, non lo potreſti tenere leuato, ne manco trinciarlo. Quando poi il pezzo della vitella fuſſe della polpa della coſſa, tu la imbrocherai per il ſuo uerſo, di ſorte che quando la trinciarai ſia trinciata per il filo della carne,

ne,coſi come io diſſi,che io uoleua che tu faceſti della carne de vaccina;auertendo ſempre di far di modo che tu non imbratti coſa alcuna,ma ogni coſa farai con bona gratia ſenza affettatione.

Come ſi trincia un lepre dal mezzo indrieto. Cap. XXXIIII.

IL lepre è animale ſaluatico,et ſono aſſai boni,quando che ſono giouani,frolli,et bene inlardati,et cotti nel ſpiedo; molte uolte queſti animali ſi ſogliono cocere intieri, et alcuna uolta dal mezzo in dietro,ma per hora ragionaremo della parte del mezzo in drieto,quella che ua trinciata ſopra la forcina. Volendo adonca trinciare il lepre dal mezzo indrieto,tu pigliarai la forcina grande,e'l cortello grande; Abenche ſe tu haueſti hora la forcina,che già ti diſſi dalli branchi longhi et ſottili, ti tornarebbe molto a propoſito per imbroccare hora il lepre, perche l'uno de quelli branchi facilmente l'entraria per il baſſo del filo dell'oſſo della ſchiena della lepore, che con piu facilità ſi potrebbe imbroccare, et ancora tenere: Ma non hauendo hora forcina ſimile a quella,tu pigliarai come ti diſſi la forcina grande,la quale ti ſeruirà beniſſimo. hauendo adunque la forcina et il cortello grande nelle mani, & ſtando con la perſona al tuo ſegno, tu pigliarai il piatto doue ſarà dentro il lepore acanto di te dalla tua banda manca,uoltando li lombi diſopra, et che li piedi guardino uerſo la tua mano diritta,poſtando il cortello a trauerſo il lepore,per tenerlo piu fermo nel piatto,et cõ la forcina imbroccarai il lepore nel mezzo del filo della ſchiena;ma per eſſere li branchi della forcina groſſi, non potriano entrarci nel buco del oſſo della ſchiena. Adonca tu farai che li branchi entrino nelli dui lombi acanto l'oſſo, ſpingendo bene tutta la forcina adentro, tanto che tu ſenti che il lepore ſia ben fermo in eſſa,alzando poi il lepore in alto un poco darai dui piccioli tagli alla congiuntura delli dui piedi uoltando il lepore con la parte del rognone diſopra poſſando li dui piedi nel piatto, alzando un poco la forcina,aiutandoti con il taglio del cortello,facilmente ne ſpiccherai li dui piedi,liquali ſenza alcuno dubbio biſogna che quelli lieui prima,uolendo trinciare bene il roſto del lepore,leuato che tu ne hauerai li dui piedi, come diſſi di prima, tu leuarai il lepore in alto, facendo che le due coſſe guardino diſopra,et la parte della ſchiena ò de lombi uerſo di te; Ma perche la parte de lombi è la migliore,uoglio che di quelle tu ne facci il tondo del tuo ſignore, trinciãdo il lombo de tutte due le bande in fette ſottili, accommodando ſempre il lepore al taglio del cortello, quelle fette delli dui lombi farai cadere nel mezzo del tondo, buttandoui poi il ſuo ſale con gratia darai al tuo ſignore. Et queſto baſtarà per il primo tondo,fatto ſolo delle due parti de lombi; Ma perche io ti ho molte uolte ditto che malamante un Trinciante potrebbe ſeruire a piu di ſei perſone,adunque del lepore da mezzo indrieto uoglio che lo diuidi in ſei parti,co

me tu intenderai; hauēdo come dissi già fatto il primo tōdo; volendo hora fare il secondo, tu cominciarai alla cossa dritta, tenendo sempre il lepore leuato con le cosse in alto, et con il taglio del cortello tagliarai della polpa della coßa in fette sottili quanto potrai, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotto la mano, entrando bene con il taglio sino che tu scopri l'oßo della cossa apunto nel mezzo, come quello sarà scoperto che tu lo uedi et lo senti con il cortello, tu uoltarai la coda da basso accōmodando bene di sorte il lepore, che alzando con la costa del cortello nel mezzo di quel osso della cossa, quello per eßere come di giazzo saltarà in dui pezzi, et quella parte prima ponerai nel tondo buttandoui il suo sale, lo darai doue fa di bisogno; Et questo sarà per il secondo tondo, fatto della meza parte della polpa, et dell'oßo della cossa dritta. Volendo fare il terzo tondo, tu ritornarai di nuouo con il cortello à trinciare l'altra parte della polpa rimasa della cossa dritta, trinciandola bene sino a canto l'oßo; poi tu voltarai il taglio del cortello uerso te, entrarai alla congiuntura della coßa, laquale sta attaccata al scanello, tenendo ben fermo la forcina, quello resto dell'osso della cossa leuarai facilmente facendolo cadere nel medesimo tondo; et perche forsi nel tondo ui sarà poca robba, tu potresti tagliare due o tre fette sottili della cossa manca, o uero di lombi, ma non andare però tanto a baßo con il taglio del cortello, che tu scuopri li branchi della forcina, perche scoprendo quelli il lepore si cascaria della forcina; si che auertissi bene à quello che tu farai; trinciato che tu hauerai a bastanza, tu ui buttarai il suo sale, facendolo dare doue a te piacerà; Et questo sarà in quanto al terzo tondo, fatto dell'altra parte della coßa dritta, et cō due, o tre fette della cossa manca; Volēdo fare il quarto tōdo, uoltarai la coßa manca uerso te tenendo sempre la forcina leuata in sù, trinciarai in fette sottili la carne della coßa manca, entrādo bene tanto che tu scuopri il mezzo dell'oßo della cossa uoltādo poi la costa del cortello, battendola da alto a baßo al trauerso dell'osso, quello si romperà come di giazzo, et quella prima parte de l'osso farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano per tal effetto, dapoi con il taglio del cortello uerso te tagliarai la congiuntura della cossa manca, et l'altra parte di essa cossa facilmente spiccherai facendola cadere nel mezzo del tondo, buttandoui il sale con gratia, lo darai ouero lo farai dare doue sarà neceßario. Et questo bastarà per quanto al quarto tōdo fatto del oßo della polpa della cossa manca, et dell'osso diuiso in due parti. Volendo fare il quinto tondo tu trinciarai tutta la carne che sarà attaccata alla parte di fuora delli dui scanelli; facendola cadere nel tondo, poi con il taglio del cortello darai dui tagli; l'uno dalla banda dritta, et l'altro dalla banda manca delli dui scanelli, aprendo bene, ouero piegando il cortello dall'una et l'altra banda, tenendo ben ferma la forcina, le due oße delle palette, o uero del codirone ne leuarai facendole cadere nel tondo se tu l'hauerai sotto le mani, buttandoui con gratia il sale; Et questo bastarà per il quin

to

to tondo fatto della carne ataccata alli dui ſcanelli, & delli due oſſi del codirone uolendo far il ſeſto & ultimo tondo tu trinciarai il reſto della carne che ſarà attaccata alla ſpina del lepore, la ſpina dico, perche l'oſſo della ſchiena è talmente intricato inſieme che apunto pare una ſpina di un peſce; leuato che tu le hauerai tutta la carne, tu poſarai la coda del lepore nel tondo che tu hauerai ſotto le mani, ponendo il coltello ſopra eſſo, alzando la mano della forcina in ſu, calcando il coltello da baſſo, ne romperai l'oſſo al trauerſo; leuando poi la forcina in alto, ponerai la punta del coltello nel buſo della ſchiena, piegãdo a baſſo, ne leuarai uia una parte di eſſo, & il reſtante deſimbrocarai, facendolo reſtare nel medeſimo tondo, buttandoui il ſuo ſale; & queſto ſarà in quanto al ſeſto tondo fatto de tutta la parte della ſchiena, & della parte imbroccata ſino alla coda; il qual tondo ſarà boniſſimo, per eſſerui attaccato una gran parte del lombo; ma ſe per ſorte tu non haueſſi tante perſone da ſeruire, che ti auerrà di rado, potrai del lepore farne le parti migliori. Ma ſe tu penſaſti de imbroccare il lepore nella forcina in altra parte, tu ti agabbareſti, perche tu non la potreſti trinciar tutta, ſenza imbrocare molte uolte. adunque tenirai queſto modo detto da me, che ti riuſcirà beniſſimo, pur che il lepore ſia frollo, & ben acconcio.

Come ſi trincia uno coniglio. Cap. XXXV.

Il coniglio è quaſi ſimile al lepore, ma egli è aſſai piu picciolo, & quando ſono gionti alla ſua grandezza ſono come uno leporato giouane, de ſorte che parlando hora del coniglio, uoglio dire ancora del leporato. Queſto animale è ſaluatico, ma per la molta quãtità che ſe ne alleuano, ſi poſſono ueramẽte dire domeſtici; la ſua carne è aſſai bona quando ſono gioueni, & frolli, & bene acconci nel ſpiedo, & queſti ſi cuocono, quaſi ſempre intieri. Volendolo adunque trinciare ſopra la forcina, tu pigliarai il coltello & la forcina mezana; tenendo l'uno & l'altro nelle mani al modo ſolito, et ponerai il piatto dalla tua banda manca, facendo che il coniglio ſtia con la ſchiena diſopra, & che il capo guardi uerſo la tua mano manca, poſando poi la lama del coltello al trauerſo del coniglio, et quello imbroccarai giuſto ſopra le ſpalle, cioè che l'uno delli branchi uadi dalla banda dritta, et l'altro dalla manca del collo, ma ſopra le ſpalle apunto, ſpingendo bene la forcina adentro per fianco a tal che la punta uadi uerſo il rognone, facendola entrare di ſorte, che il coniglio non balli ſopra la forcina; imbroccato che tu hauerai tu lo leuarai in alto, et con la pũta del coltello tagliarai li dui nerui al calcagno de piedi di drieto, per ſuilupar li di ſieme, et l'uno, et l'altro piede leuarai con deſtrezza, ſenza imbrattar coſa alcuna; leuati che ſarà li dui piedi, ti reſtarà il coniglio ſopra la forcina con li piedi uolti in fuora; et ſe il coniglio ſarà groſſo tu trinciarai prima tutta la

carne della coßa dritta; et dipoi con il taglio del coltello uerſo di te entrarai alla congiuntura della coſſa; et quella ne ſpiccarai, facendola cader nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, inſieme con la carne della coßa; et ſe il coniglio ſarà picciolo, li leuerai tutta la coſſa intiera, e uoltando poi la coſſa mēca uerſo di te, farai il ſimile, facendola cadere nel medeſimo tondo, buttandoui poi il ſuo ſale con la punta del coltello, lo darai doue a te piacerà; ſeguitando poi tu uoltarai il taglio del cortello uerſo di te, e darai dui tagli l'uno dalla bā da dritta, l'altro dalla banda manca della coda, alle congiunture delli dui ſcanelli, quale farai facilmente cadere con la punta del coltello nel tondo che tu hauerai ſotto le mani, dando poi un taglio al trauerſo del lombo del coniglio, quello facilmente ſi taglierà, facendolo cadere ancora lui nel medeſimo tondo, buttandoui poi con gratia il ſale, lo darai doue ſarà dibiſogno. & queſto ſa ra per hauerne fatto due parti. Volendo far l'altro tōdo, che ſarà la terza par te, che malamente piu ſe ne potria fare, tu tenerai la forcina uolta inanti uerſo il tuo ſignore & con il taglio del cortello uolto in fuora darai un taglio alla ſpalla, cacciando la punta del cortello in eßa, tenendo ben ferma la forcina ne leuarai facilmente la ſpalla, qual piu ti piacerà, riuoltādo poi l'altra ſpalla di ſopra quella con il ſuo taglio alla congiuntura ordinaria, leuarai con la punta del coltello, ponendola nel medeſimo tōdo, uoltando poi il coniglio con la ſchie na diſopra darai un taglio al trauerſo del coniglio, a canto la forcina, quella parte ne leuarai, & dipoi ponerai il taglio del coltello ſopra il collo ſotto li branchi della forcina ſotto la tua mano, calcando il collo nel piatto & alzādo in alto, & dimenando la forcina facilmente il collo ſi ſpiccarà laſſandolo nel piatto; la parte della ſchiena & del petto che ti ſarà reſtata nella forcina, quella con il coltello farai reſtar nel tondo, doue poneſti le due ſpalle, buttandoui il ſuo ſale, facēdolo dare doue a te piacerà; Et queſto ti baſtarà di hauere inteſo come ſe imbrocca, & come ſi trincia il coniglio; & il ſimile tu deui intendere del leporato giouane; ma auertiſſi che ſe il coniglio ſarà grande, & il ſimile il leporato, & che quello ti ſia poſto in tauola intiegro, uoglio che tu lo tagli al trauerſo, et che la parte da mezzo indietro lo imbrocchi, co me il lepore; et ſe ſarà la parte dal mezzo innanti, tu lo imbroccarai ſopra la ſpalla, trinciando l'uno et l'altro come diſſi, che tu faceſti, farò fine in quanto al coniglio parendomi di hauer detto a baſtanza.

Come ſi trincia il capretto dal mezzo indrieto. Cap. XXXVI.

IL capretto è animale domeſtico, & è molto bono, quando è graßo cotto in diuerſi modi; Si ſuole il capretto, quando ſi cuoce nel ſpedo cuocerſi alcuna uolta intiegro, maſſime alle tauole de' grandi; ma il piu delle uolte ſi cuoceno

dal mezzo indrieto,& di questo noi ragioneremo, perche se bene il capretto uenisse in tauola,como dissi intiegro,bisogna tagliarlo al trauerso, uolendolo imbroccare, & trinciare sopra la forcina. Adunque come io dissi disopra;noi ragioneremo delle parti da mezzo indrieto,le quali uan cotte nel spiedo; perche dipoi,quando sarà il tempo,ragionarò delle parti da mezzo innanti: Volēdo adunque trinciare il capretto da mezzo indrieto,tu pigliarai la forcina & il coltello grande, abenche ancora facilmente ti potresti seruire della forcina & coltello mezzano, ma in questo tu ti gouernarai secondo la grandezza di quello;pigliato che tu hai la forcina & il coltello nelle mani, in dui modi potrai imbroccare; L'uno sarebbe dalla parte di drieto uerso la coda nel mezzo delli dui scanelli; L'altro sarà nel mezzo del filo della schiena; ma la parte di drieto noi la laßaremo,& ci attaccaremo a quella del mezzo del filo delle reni;adunque tu ponerai l'uno de branchi della forcina che entri nel buso del osso della schiena, & l'altro branco entri di sopra il filo della schiena, tra la carne & l'oßo,& spingerai bene la forcina tutta dentro, tāto che tu senti che il capretto sia ben fermato; dipoi tu ti ponerai giusto con la persona al tuo segno; Ma perche il capretto nō è di quella fermezza che è il lepore,per essere questa carne piu molle,& facilmente leuandolo in alto con le coße, quelle ti fariano rompere il capretto sopra la forcina; adunque tu li leuerai prima le cosse,con li dui scanelli ataccati,tu abbaßarai la forcina dinanzi;& posarai il capretto nel piatto, tenendo ben ferma la forcina nelle mani, & con il taglio del coltello darai dui tagli dalla banda di drieto del capretto, l'uno dalla banda dritta,& l'altro dalla manca della coda,entrando bene da basso tanto che tu sēti,che quella ultima parte della coda sia spiccata dalli dui scanelli,calcādo la forcina dabasso spiccarai tutta la parte della schiena dalle coste,dādo cō la punta del coltello a quella pellegata da tutte due le bande delle anche,con molta facilità diuiderai le cosse dalla schiena, la qual parte della schiena per essere la migliore,ti uerà a restar nella forcina;questa parte della schiena adūque la leuarai in alto,& con il taglio del coltello uerso di te, hauendo dui tondi aparecchiati sotto la mano,tu leuarai l'una o due coste con quella pellegata insieme dalla banda manca,la quale farai cadere nel uno delli dui tondi,& poi accommodando l'una & l'altra mano,ne leuarai le altre due coste,con la parte di quella pelle,attaccata dalla banda dritta, la quale ponerai nel altro tondo;uoltando poi il rognone di sopra,spicherai tutti dua sino all'osso,ponendone uno per tondo;dipoi pur sempre col taglio uerso di te cominciando dalla coda, ne leuarai tutta la parte del grasso & del lombo di dentro, facendola in dui parte ponendone una parte per ciascuno tondo;uoltando poi la schiena di sopra con il coltello gentilmente ne leuarai la polpa della schiena da tutte due le bande da l'uno capo e l'altro,ponendone una parte per tondo; uoltarai poi la parte del rognone di sopra,& tenendo ben ferma la forcina, con il taglio

del

del coltello uolto dabasso farai quattro parti della schiena, ponendo il taglio alle sue congiunture, lequali per essere quelle tenere, facilmente si tagliano cosi sopra la medesima forcina, la prima parte che sarà la coda farai facilmẽte cadere nell'uno de tondi, spingendo poi innanzi col coltello, la parte che sarà nella forcina ponendo la punta nel buco della schiena piegando un poco la mano ne leuarai facilmente la seconda parte, la quale ancor lei ponerai nel medesimo tondo doue ponesti la coda, & questo sarà per il primo tõdo: spingẽdo con il coltello uerso la punta della forcina il resto della schiena del capretto facendola in due parti, le ponerai con gratia sopra l'altro tondo, et questo sarà per il secondo tondo fatto de tutta la parte della schiena, et de rognoni, buttandoui dipoi il suo sale li farai dare doue a te piacerà. E cosi come del lepore ne facesti sei parti, hora sei parti ne farai del capretto, essendoti restato nel piatto ambe due le cosse con li dui scanelli attaccati, facilmẽte de ogni una delle cosse ne potrai far dui tondi, come intenderai; uoglio adunque che tu uolti di sorte con la forcina et coltello le due cosse, che con facilità tu la possa imbroccare, cioè che l'osso del stinco entri fra li dui branchi. et spingerai tanto la forcina innanzi che tu imbrocchi ancora in essa l'osso della cossa; a tal che ne li branchi della forcina ui sia li dui ossi, cioè l'osso del stinco et l'osso della cossa, tenendo ben fermo la forcina nel piatto, tu diuiderai con il coltello l'una cossa dall'altra, l'una restarà nel piatto, et l'altra su la forcina, la quale tu leuarai in alto con gratia, et con il taglio del coltello uerso te, tu tagliarai due o tre fette della carne della cossa, et poi col taglio del coltello uolto in fuori, tu darai un taglio alla congiuntura del scanello, ponendo poi la punta del coltello nel buso del osso del scanello uoltandola in fuora facilmente lo leuarai, ponẽdolo cõ gratia con la punta del coltello nel tondo, buttandoui poi il suo sale; Et questo ti basterà per il primo tondo; dell'una delle due cosse tenendo sempre ferma la forcina in alto, tu trinciarai il restante della carne della cossa, facendola cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, e poi con la punta del coltello entrarai sotto li branchi della forcina tra l'osso della cossa & quello del stinco, & quelli facilmente diuiderai l'uno dall'altro, spingendo prima gli ossi della cossa fuora della forcina con la punta del coltello, facendolo restare nel medesimo tondo, uoltando poi la punta della forcina dabasso, farai cader con il coltello l'osso del stinco nel medesimo tondo, buttandoui il suo sale; & questo sarà per il secondo tondo, fatto di una delle due cosse, come dissi di sopra: Hora ui resta l'altra cossa, la quale tu imbroccarai come la prima, cioè che l'osso del stinco prima, & poi quello della cossa entrino ne li dui branchi della forcina, leuando poi quella in alto, accõmodandoti sempre la cossa al taglio del coltello, facendone di quella dui tondi, come facesti della prima; Et in questo modo tu uerrai hauere della parte del capretto dal mezzo indrieto, fatto sei parti eguali; & hora ragionerò come si imbrocca & si trincia il capretto dal mezzo innanzi.

Come

Come si trincia il capretto dal mezzo innanzi Cap. XXXVII.

IL capretto dal mezzo innãzi:cioè li quarti attacati insieme si soglion cuocere alleßo,perche sono migliori,& piu sani; Volendoli adunque trinciare sopra la forcina,tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendoti il piatto dalla tua banda manca,auuertendo bene che se il capretto sarà troppo cotto,tu non lo potrai imbroccare ne manco trinciare; & essendo di quella sorte, lassalo stare,ò mandalo uia ; & se pur tu fussi sforzato de trinciarlo,lascialo nel medesimo piatto , ponendo la forcina in esso con piu destrezza che potrai ne leuarai le parti migliori,che sarà la punta del petto,& poi le cosse, & cosi di mano in mano andarai seguitando di trinciarlo senza ordine,e come ti tornerà piu commodo;ma se il capretto sarà integro & ben fermo, lo potrai facilmẽte imbroccare e trinciare del modo che tu intẽderai,& nota che in dui modi si possono imbroccare , l'uno ponendo la forcina sopra le spalle , & farla paßare dinanzi nel petto, & poi leuarlo in alto ; l'altro modo di imbroccarlo sarà questo.Tu deui sapere che tutta la schiena del capretto dalla coda sino al collo ha un buco che passa da l'ũ capo all'altro;uoglio adũq; che tu li tagli prima tutto il collo cioè quella parte che sta attaccata alle spalle,& che tu ti accommodi il capretto di modo,che con commodità lo possi imbroccare,ponendo l'uno de branchi della forcina in quello buco, che trouarai fra le due spalle nel filo della schiena,& che l'altro branco entri di sopra la schiena ma tanto a dentro, che tu senta che il capretto sia ben fermo nella forcina,anchora che in questo modo il capretto per nõ essere imbroccato giusto penderà piu d'una banda che dall'altra,ma questo non importa molto,perche in altro modo non lo potresti imbroccare per trinciarlo tutto sẽza imbroccar di nouo;imbroccato che tu hauerai,come dissi,sopra il collo,tu ti ponerai con la persona al tuo luoco,& con gratia leuarai il capretto in alto uoltando il petto uerso la mano dritta,& cosi come della parte del capretto da mezzo in drieto ne facesti sei parti, cosi farai di questo. Adunque tu trouarai la congiuntura del piede, & della spalla manca con il taglio del coltello,& prima ne leuarai il piede,ilqual sarà cacciato nelle coste del petto, et quello farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano,poi accõmodãdoti bene la mano della forcina,ne leuarai con dui tagli la spalla manca,facendola cader nel medesimo tondo , & perche tra la spalla & il collo ui resta un boccone di carne graßa,& molto bona, quella trinciarai,facendola cadere ancora lei nel tondo,buttandoui poi con gratia il sale;et questo sarà per il primo tondo fatto della spalla et il piede manco . Volendo fare il secondo tondo,tu uoltarai la spalla dritta uerso te,et ne leuarai il piede , che sarà cacciato nelle coste del petto , et quello farai con la punta del coltello cadere

nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano dipoi con altri dui tagli alla ſpalla diritta, quella con la punta del coltello ponerai con gratia nel medeſimo tondo, et con eſſo ancora ui trinciarai quel boccone di carne, che ſta fra la ſpalla et il collo; et queſto baſterà per il ſecondo tondo, buttandoui il ſuo ſale. Volendo fare il terzo tondo, tu uoltarai il petto del Capretto uerſo la tua mano dritta, et darai dui tagli l'uno dalla banda dritta, et l'altro dalla banda manca del petto in quelli oßetti, li quali per eſſere molto teneri facilmente ſi tagliano, et con la punta del coltello la farai cader nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, et dipoi con il taglio del coltello uerſo te, ne leuarai le due prime coſte dalla banda dritta, uoltando un poco la forcina, ne leuarai le altre due coſte dalla banda manca, et con gratia tu farai cadere nel tondo, buttandoui poi il ſale; et queſto baſtarà per il terzo tondo. Volendo far il quarto tondo, tu ſpingerai la punta della forcina innanzi, che il petto del Capretto ſia uolto di fuori, e con il taglio del coltello uolto dabaßo, ne tagliarai due o tre di quelle coſte dalla bãda dritta, facẽdole cader nel tõdo, et dipoi altre due o tre coſte appreſſo di q̃lle ĩſieme cõ eſſe ponerai nel medeſimo tõdo; uoltãdo poi un poco piu la forcina accõmodando il capretto al taglio del coltello ne leuerai altre quattro coſte dalla banda mãca, facendole cadere nel tondo, ui buttarai il ſuo ſale, facendolo dare doue a te piacerà; Et queſto ſarà a baſtanza per il quarto tondo.

Volendo far il quinto tondo, tu ſpingerai di nuouo il capretto inanti uerſo il tuo ſignore & col taglio del coltello uerſo di te ne leuarai tutte le coſte da tutte due le bande, a due, a due, ſino alla forcina, a tal che non ti reſti in eſſa altro che tutta la parte della ſchiena, facendole cadere nel mezzo del tondo, ui buttarai con gratia il ſale; Et queſto ſarà per il quinto tondo; Hora ti reſta ſopra la forcina tutto l'oßo del filo della ſchiena uoltando la punta della forcina uerſo la tua mano dritta, tenendo ben ferma la mano & con il taglio del coltello uolto da baſſo tagliarai di nodo in nodo tutta la parte che hauerai ſopra la forcina, facendola cader in quattro parti nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, et con bella gratia pigliarai il ſale con la punta del coltello, e lo buttarai ſopra l'orlo del tondo, dandolo doue a te piacerà; Et queſto baſta per il ſeſto et ultimo tondo fatto delli dui quarti del capretto dal mezzo innanzi; attaccati inſieme.

Come ſi trincia un lombo di Caprio. Cap. XXXVII.

IL lombo del caprio s'intende tutto il filo della ſchiena dal mezzo indrieto; il quale è ſempre di longhezza un palmo; et queſti ſi fanno ſempre arroſto nel ſpiedo; et ſono molto buoni, quando ſono frolli; uolendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande, et il coltello grande, accommodandoti il

piatto, doue sarà dentro, a canto di te, dalla tua banda manca, uoltandolo in modo che tu lo possi imbroccare, facendo che l'un delli branchi della forcina entri nel buso del filo della schiena, & l'altro branco entri di sotto dalla banda doue stà il rognone, acciò che quello ponendolo da l'altro canto non ti desse fastidio nel trinciar la parte del lombo; che il lombo si dice la carne che sta sopra la schiena; posta che tu hauerai la forcina doue io ti dissi, tu la spingerai bene a dentro tosto che il pezzo del lombo stia ben fermo nella forcina ponendoti poi giusto con la persona, leuarai il lombo in alto; ma auertissi che se ben il pezzo sarà grande, che ui sarà poca carne attaccata; doue poche parti ne potrai fare, perche l'osso di quello malamente si puo diuidere, perche li ossi suoi in quelli luochi sono duri & difficili da diuidere sopra la forcina, ma solo de tutta la polpa ti potrai seruire, facendone di esso sino a quattro parti. Voltarai adunque parte del rognone uerso di te; & con il taglio del coltello uerso la tua mano manca, ne leuarai prima dui pezzi di coste picciole da ogni banda, & le farai cadere nel tondo; di poi tu uoltarai la parte di sopra cioè del lombo uerso te, & ne leuarai da ogni parte del lombo due fette sottili, ponendole con gratia nel tondo, o piatto che tu hauerai sotto la mano, tenendo ben ferma la mano della forcina, trinciarai tutta la carne de lombi trita come la carne di uaccina, ouero in fette sottili, come a te piacerà, ma tanto andrai adentro con il coltello, che tu scuopri tutto l'osso, & che ne lieui tutta la carne, la qual farai cadere nel piatto, ouero nel tondo; il resto che ti restarà sopra la forcina, de simbroccarai posandolo nel piatto, perche sopra la forcina tu non lo potresti diuidere, come dissi di prima; Et questo sarà à bastanza in quanto al lombo del Caprio, ilquale ua trinciato sopra la forcina.

Come se imbrocca & come si trincia li Coppiottoni di vitella o di altre carni. Cap. XXXVIII.

LI copiottoni sono pezzi di carne di uitella, di porco, & di altra carne della cossa, quali sono grossi di mezza libra l'uno; uanno inlardati minuti; et cotti nello spiedo; Volendo adunque trinciare questi; tu pigliarai la forcina grande, & il coltello mezano, & uoltando la punta della forcina a l'ingiù, ne imbroccarai dui o tre di questi l'uno appresso l'altro, quanto ne potrà capire nella forcina, ponendoti poi con li piedi al tuo segno, tu leuarai in alto la forcina, & con il taglio del coltello andrai di mano in mano trinciando in fette sottili la parte di sopra; facendole cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, & nello arbitrio tuo sarà di trinciar il restãte in fette sottili, o grosse, o uero minute come la carne di uaccina; girando sempre la forcina intorno per accõmodarti sempre la copieta al taglio del coltello; finiti questi ne imbroccarai de gli altri, tenendo il medesimo ordine, facendone tante parti quanto a te pia

cerà; auertendo ſempre di tener piegata la mano della forcina ſopra il tondo, che tu hauerai ſotto la mano per farui cadere la carne trinciata nel mezzo di eſſi; auertendo ancora che nel cader la carne a baſſo quella non ti uenga a cadere ſopra la mano della forcina, perche ſaria brutto uedere; Et queſto ſarà a baſtanza in quãto al trinciare ogni ſorte de copiottoni ſopra la forcina.

Come ſi trincia una porchetta di latte. Cap. XXXVIII.

LE porchette di latte picciole & graſſe ſono molto bone, quando che le ſono ripiene di bone coſe, & cotte ne lo ſpiedo, & poi mangiate calde; Volendola adunque trinciare, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano al ſolito modo; ma acciochè tu ſappia, la porchetta non ſe imbrocca, & nõ ſi trincia ſopra la forcina, come ſi fanno molte altre ſorti di carne, perche la porchetta ha la ſua carne molle, & dipoi quella è longa di tratto, di ſorte, che imbroccando in qual parte ſi uoglia, non ſtarebbe forte, & ſi romperia nella forcina; adunque tu la laſciarai ſtar ferma nel piatto, incominciando come tu intenderai; Tu farai che la porchetta ſtia con la ſchiena di ſopra facendo che la teſta ſtia uolta uerſo la tua mano manca, ponendo la coſta del coltello ſopra il collo, calcando dabaßo, tu imbroccarai la teſta nel grugno, o uero nella bocca, di ſorte che tu ſenti che quella ſia bene imbroccata; dipoi tu uoltarai il taglio del coltello dabaßo, tagliandone il collo di netto a canto alle ſpalle, & il capo ti reſtarà facilmente nella forcina, laqual leuarai con gratia in alto, ponendoti con la perſona al tuo ſegno, con il taglio del coltello uolto uerſo te, ne trinciarai tutta la parte del collo, & delle gotte, laquale è boniſſima, & quella farai poſare ſopra l'orlo del tondo, che tu deui hauere ſotto la mano; dipoi tu li leuarai ambe le orecchie, poſandole nel medeſimo tondo, abaßando la teſta poi ſopra il tondo, tenendo ben ferma la forcina, con la punta del coltello tu aprirai la teſta diſopra, ſcoprendone le ceruella & li dui occhi, leuandone quelli dui pezzi de oſſi, leuando la forcina la teſta ti reſtarà nel mezzo del tondo, buttandoui con gratia il ſuo ſale, la darai a chi ti piacerà; Et queſto ſarà in quanto alla teſta della porchetta; & in queſto medeſimo modo potreſti aprire la teſta del capretto che ſaria boniſſimo. Hora ui reſta da trinciare il rimanente della porchetta dalle ſpalle indietro; tu ti accommodarai adunque di ſorte la porchetta alla mano del coltello, che con facilità tu ne poſſi leuare prima il piede dritto, ponendolo con gratia con la punta della forcina & del coltello nel tondo che tu hauerai ſotto la tua mano, & dapoi con gratia sẽza imbrattar niente, tu li leuerai la paletta della ſpalla dritta; ma che con eſſa ui ſia attaccata la croſta diſopra, la qual ancora la ponerai nel medeſimo tondo; dapoi con la punta del coltello uolta alingiù tu darai un taglio dalla banda

dritta

dritta da l'un capo all'altro sopra il filo della schiena, dalle spalle insino alla coda, spiccandone di quelle le coste dalla schiena, con il taglio del coltello uolto dabasso ne spicherai due, o, tre coste attaccate insieme, con la crosta ancora, cõ un poco di quello pieno, & l'uno & l'altro ponerai nel medesimo tondo, buttã doui il suo sale lo darai doue sarà dibisogno; Et questo bastarà per il primo tõdo fatto del piede & della spalla dritta, & due, o tre coste, con un poco del pieno della porchetta. Volendo far il secondo tondo, tu uoltarai la banda manca della porchetta uerso te, & ne leuarai prima il piede, & poi la spalla manca, ponendo l'uno & l'altro nel tondo che tu deui hauere sotto la mano, dando poi un'altro taglio per il lungo della schiena dalla banda manca delle spalle al groppone, & con gratia senza imbrattare niente, ne leuarai due o tre coste cõ la crosta attaccata da la banda manca, ponendole nel medesimo tondo, & cõ esso un poco del ripieno della porchetta; Et questo bastarà per il secondo tondo fatto del piede & della spalla manca, con due, o tre coste attaccate insieme, con un poco del ripieno, & con bona gratia con la punta del coltello ui buttarai il sale, dandolo doue sarà bisogno; Volendo far il terzo tondo, tu seguiterai de leuarne tutte le coste dalla banda dritta a tre o quattro insieme, con la sua crosta attaccata; le quali ponerai nel tondo che tu hauerai sotto la mano; & se quelle non bastaranno per far il tondo honoreuole, ui ponerai un poco del filo delle reni o per dir meglio della schiena, ponendoui con esso un poco di ripieno, buttandoui con gratia il sale al suo loco, dandolo doue a te piacerà; Et questo bastarà per il terzo tondo fatto del resto delle coste dalla banda dritta, con un poco di parte dell'osso del filo della schiena, & con un poco di ripieno con esso; Volendo fare il quarto tondo, tu ne leuarai tutte le coste dalla banda manca a tre o quattro insieme con la crosta attaccata, & in tre o quattro parti ponerai nel tondo che sarà sotto l'orlo del piatto, ponendoui ancora con esso un poco de filo della schiena, accompagnandoui sempre un poco di ripieno della porchetta, accommodando bene con gratia ogni cosa sopra il tondo, buttandoui il suo sale, darai doue sarà dibisogno; Et questo bastarà per il quarto tondo, fatto delle coste della banda manca, con una parte dell'osso della schiena, & con esso un poco di ripieno di essa porchetta. Volendo fare il quinto tondo, tu potrai imbroccar la cossa dritta, & diuiderla dalla manca, & cosi sopra la forcina leuarne prima il piede, ponendolo sopra il tondo che sarà sotto la tua mano, dipoi tu ne trinciarai tutta la carne della cossa dritta; spiccandone poi l'osso del scanello dalla cossa; & l'uno & l'altro ponerai nel medesimo tõdo, se ui sarà piu ripieno ue ne ponerai un poco, e buttandoui il sale con gratia, lo darai, o farai dare doue sarà dibisogno; Et questo bastarà per il quinto tondo fatto del piede, & della cossa dritta con un poco del ripieno di essa. Volẽdo fare il sesto & ultimo tondo, tu imbroccarai la cossa manca, ma in parte che tu conosci di poterla trinciare senza sbroccarla; et prima ne leuarai il re

sto dell'osso della schiena, cioè la coda; & quello ponerai nel tondo, et dipoi tu li leuarai il piede spiccādolo dalla cossa; uoltando poi un poco la forcina, ne spiccarai l'oßo del scanello dalla cossa, ponendolo ancora lui nel medesimo tondo, et con gratia tagliarai poi la carne della coßa in fette sottili ouero grosse, come a te piacerà, ponendola nel tondo, et se farà bisogno ui porrai ancora con esso l'oßo della cossa che tu hauerai sopra la forcina, buttandoui il suo sale; Et questo sarà a bastanza per il sesto tondo, fatto dell'ultima parte del groppone o della coda, et de tutta la coßa manca diuisa in piu parti; Et questo crederò che ti douerà bastare in hauerti mostro come si trincia una porchetta di latte, cotta nel spiedo, diuisa in sei parti, senza la testa; non uoglio già dire che tu non la potresti diuidere in altro modo, et ancora incominciare da un'altra bāda, ma a questo modo mi pare che sia il piu facile; sarà adunque in poter del trinciante de incominciar da qual banda li piacerà et di farne quante parti li tornarà commodo, che per dire il uero, in questo animale non ui è quasi regola ne ordine alcuno; et però incomincia da qual banda ti piace, che tutto ti tornarà bene, auertendo sempre de incominciare da quella parte, che piu piacerà al tuo signore,

Come si trincia un prossutto intiegro. Cap. XL.

LI Prossutti si sogliono fare di zigotti di Porco saluatico, ouero domestico, & sono molto boni quando sono della bona sorte; uolendo adunque trinciare il prossutto tu pigliarai la forcina grande; & il coltello grande, & lo imbroccarai giusto nella forcina, acciò che quello non penda da nißuna banda, & lo leuarai in alto con gratia, ponendoti giusto con la persona, tenendo il prosutto uolto con il piede di sopra, & con il taglio del coltello uolto uerso di te, tu li leuarai la codica con la grassa de intorno, & tutta la carne rancia, se ue ne sarà, girando sempre la forcina intorno, per accommodar il prossutto al taglio del coltello, facendo che quello trincia netto & polito da ogni bruttura sopra la forcina; Ma nota che sono molti diuersi i gusti de gli huomini, perche alcuno li piace il prossutto tagliato in fette grandi, ad altri in picciole, ad altri graßo ad altri magro, & ad alcuni altri poi li piace che sia trinciato tutto, & minuto come la uaccina; Adunque questo sarà ad arbitrio del trinciante di trinciar il prossutto secondo il gusto del suo Signore, & di farne poi quante parti li farà dibisogno; & questo ti deue bastare in hauere inteso come se imbrocca, & come si trincia il proßutto sopra la forcina.

Come ſi trincia un ſalamo. Cap. XLI.

DElli ſalami ue ne ſono de piu ſorti, quali ſi fanno di carne di porco & altra carne inueſtiti nelle budelle di boue, ò di porco; & alcuni li chiamano Mortadelle cioè con l'empiture di golle, o di altra carne intiegra; & queſta ſorte di ſalami ſogliono eßere molli, & pieni di ſugo, & ꝑ la ſua graßezza nõ ſi potriano tenere ſopra la forcina, perche nel trinciarle ſi romperiano, & caſcarebbon della forcina; Adunque queſta ſorte di ſalamo ſi deue laſſar ſtare nel piatto ponendo li branchi della forcina ſopra eſſi per tenerli piu fermi; et con il coltello ne tagliarai le fette ſottili, facendole cadere nelli tondi che tu hauerai ſotto la mano. L'altra ſorte de ſalami ſi chiamano ſalciccioni Bologneſi, groſſi, & pieni di carne battuta, duri di ſorte, che a gran fatica ſi poſſono imbroccare nella forcina; Volendo adunque trinciare uno di queſti tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, & il ſalciccione da l'uno de capi; & ſe ſarà troppo groſſo tu lo tagliarai nel mezzo a trauerſo, dipoi tu imbroccarai una delle due parti, & quella leuarai in in alto, leuandone prima quella ſcorza di ſopra tanto che tu ſcopri tutto il bono del ſalamo; dipoi con il taglio del coltello uerſo di te, ne taglierai le fette ſottili, facendole cadere nel mezo del tondo che tu hauerai ſotto la mano, & di quello ne farai tante parti quanto a te piacerà girando ſempre la forcina intorno per accommodare il ſalamo al taglio del coltello; & il ſimile farai de ogni altra ſorte de ſalami; & queſto ſarà a baſtanza in hauere ragionato delli ſalami de diuerſe ſorti.

Come ſi trincia un paſtizzo grande di qual ſorte ſi uoglia. Cap. XLII.

LI paſtizzi ſi fanno de diuerſe ſorti di carne grandi & piccioli; alcuni pieni di capponi, altri di pezzi di porco, & altre coſe ſimili, & alcuni poi ſi danno caldi; & altri freddi, & l'uno, & l'altro ſono boniſſimi, quando che ſono fatti di carne frolle, & bene acconci dal paſticciero. Volendo adunque trinciare uno paſtizzo grande, tu pigliarai la forcina grande & il coltello mezzano, ponendoti il paſtizzo a canto di te dalla tua banda manca, & ſe quello non ſarà aperto, tu lo aprirai, leuandoli uia la croſta diſopra mandandola uia; & ſe nel paſtizzo ui ſarà cappone, o altro ucello, tu lo imbroccarai nelle reni, ſeguitando l'ordine che io diſſi che teneſti nel trinciar del faſano; Ma ſe nel paſtizzo ui ſarà un pezzo di porco, di caprio, o di altra carne, tu lo imbroccarai, auuertendo de poner la forcina in parte, che quando tu leuarai quello in alto, & che tu lo trinciarai, che quello ſia trinciato per il ſuo uerſo, cioè che li lardelli uengano tagliati per il trauerſo & non per il lungo, perche non ſtarebbe bene, leuandolo poi con gratia in alto ne taglierai di quello le fette ſottili, facendone cadere

dere nel mezzo del tondo tanta quantità, che sia a bastanza; & di questa sorte ne farai qnanti tondi, ti farà dibisogno. Li pastizzi piccoli poi, sia pieni di qual cosa si uoglia, à questo pigliarai la forcina & il cortello mezzano, et prima lo aprirai di sopra leuandoli la crosta; et se quello fosse pieno di carne cioè un pezzetto di carne di Vitella, o di porco, con il suo intingolo dentro, questo tu lo trinciarai cosi nella medesima cassa per il trauerso, di sorte che li lardelli; come dissi; uenghino tagliati per il trauerso, lasciandolo poi stare cosi, tu lo darai al tuo Signore, & se ancora bisognasse diuiderlo; lo potrai facilmente fare, facendoti dare un cucchiaro d'argento, & con quella ui buttarai un poco del medesimo sapore per ciascun tondo: & se non farà dibisogno, lo aprirai solamente & cosi lo darai al tuo Signore, ouero doue farà dibisogno; & questo bastarà in hauer ragionato come si trincia ogni sorte di Pastizzi.

Come si trincia la carne di Vitella, o di castrato cotta allesso. Cap. XLIII.

SOno molto differenti li tagli & qualità delle carni, che si costumano di cuocere bollita; & quasi mai niuna di quelle si sogliono trinciare sopra la forcina, dal pollo & la uaccina in fuora. Venendoti adunque innanzi uitella, castrato, o altra carne cotta alleßo, tu guardarai prima da qual parte, e di quale carne sarà il pezzo della carne, & di qual grandezza, & cesi secondo la grandezza del pezzo, tu pigliarai la forcina & il coltello, et perche poche sono le carni alleße, come dissi disopra, che se imbrocchino, per eßere quelle troppo molle. Adunque tu lassarai star cosi posata nel piatto, ponendo la punta della forcina da qual banda ti piacerà, pur che ti torna commodo che trinciandola, la sia trinciata per il suo uerso, hauendo sempre uno, o dui tondi sotto l'orlo del piatto per farui cadere drento la carne che tu trinciarai, et cosi con bona gratia tu tagliarai di quella in fette sottili, facendole cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, accompagnandoui sempre qualche oßetti, o qualche neruetti, secondo il gusto del tuo Signore, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai doue a te piacerà; et cosi andrai facendo et seguitando de farne quante parti ti farà bisogno, et questo crederò che sarà a bastanza in quanto al trinciare della carne bolita.

Come si trincia una testa di Vitella. Cap. XLIIII.

LA testa di uitella suole eßere molto buona, ancora che rare uolte si costumano di mangiare alle tauole de gran signori, & pur quando le si mangiano si sogliono prima pellare, & poi cosi intiegre cuocere bollite; ma uāne

ben

ben cotte di ſorte,che la ſi poßa diuiderc; Queſta non ſe imbrocca, & non ſi trincia ſopra la forcina,ma ſolo ſi laßa coſi intiegra nel medeſimo piatto,diuidendola poi come tu intenderai. Volendo adunque trinciar la teſta di uitella,tu pigliarai la forcina grande & il coltello grande nelle mani accoſtandoti il piatto di eſſa a canto di te dalla tua banda manca, facendo che il moſtazzo ſtia uolto uerſo la tua banda manca; auertendo che ſe bene la teſta della vitella è großa aſſai,non ui è però molta robba d'intorno,perche come tu ſai,il capo non ha altro che oſſa,& in eſſa non ui è altro di buono che le orecchie, l'occhi,e le ceruella,il moſtazzo,& le gote, a tal che de ogni coſa inſieme ne potrai facilmente far ſei parti; ma hora io te moſtrarò ſolo come la ſi trincia, che dipoi a te ſtarà di farne quante parti tu uorrai. Hauendoti adunque accommodata la teſta nel modo detto diſopra ponendoti con la perſona al tuo ſegno,prima tu ponerai la punta della forcina nell'orecchia manca, & con il taglio del coltello quella leuarai ſino a canto all'oſſo, ponendola ſopra il tondo che tu hauerai ſotto la mano; imbroccando poi l'altra orecchia dalla banda dritta & quella ponerai nel medeſimo tondo,dando all'una & all'altra un taglio a trauerſo,diuidendole in quattro piatti; & dipoi ponerai la punta della forcina nelle nari del naſo,& con il taglio del coltello uolto al'ingiù darai un taglio per il lungo della teſta,tagliãdo ſolo la pelle,& ſcoprirai l'oſſo della teſta,& con la punta del coltello alla congiuntura, & quella aprirai facilmente,leuandone le due parti dell'oſſo,ſcoprendo le ceruella,& tutti due li occhi; Andrai poi con gratia con la forcina & con il coltello leuando tutta la ceruella in molte parti, & tutti due li occhi,li quali facilmente ſpiccherai; la croſta poi della teſta con le gote,& il moſtazzo andrai leuando in pezzi piccioli,o grandi,diuidendoli nelli tondi,come a te piacerà; Et queſto ſarà il modo che tu deui tener nel trinciare una teſta di uitella,laquale poi potrai diuidere in quante parti ti piacerà.

Come ſi trincia una teſta di Porco ſaluatico. Cap. CXLV.

LE teſte del Porco ſaluatico ſi ſogliono ſpiccare dal buſto con almeno un dito,o dui di collo,con la ſua ganaſſa, o gola attaccata, che queſto è la bontà ſua; & non ſono molto buone quando le ſono frolle,& di porco giouene; queſti ſi ſogliono pelare prima,& poi cuocere bollite in uino,aceto, roſmarino,ſaluia,& ſale;& ſi mangiano fredde; & ſogliono ritornare in tauola molte uolte, come la grue, che ſempre ſono buone; Volendo adunque trinciar quella,tu pigliarai la forcina,& il coltello grande, ponendo la teſta dalla tua banda manca, facendo che il grugno del Porco ſtia uoltato uerſo la tua mano manca,& uoltarai la teſta per fianco, aiutandoti con la mano & cõ la ſal

uieta che con la forcina el coltello non potresti uoltarla per la grãdezza sua; & dipoi tu li leuarai tutta la cotica disopra dalla banda dritta, cioè dalla parte che sarà uolta disopra da alto à basso due dita uerso il collo & le gote, leuandone prima una fetta larga dalla parte di fuora, cioè quella prima parte negra; & dipoi con il taglio del coltello uolto dabasso le tagliarai delle gote le fette sottili, à una à una, e cõ la punta del coltello le ponerai nelli tondi, sino tãto che tu hauerai finito tutta quella parte dalla banda dritta sino a canto l'osso della mascella; & se l'orecchia dritta laqual sarà disopra sarà tenera & bona, che molto bene la uederai, tu la potrai tagliar ãcora lei, & diuiderla; tagliato che tu hauerai tutta la parte di buono dalla banda dritta, tu uoltarai disopra la banda manca, aiutandoti sempre con la mano & con la salueita per nõ la toccare; & con gratia tu li leuarai tutta la cotica disopra, come dissi che facesti tagliandone tutta quella parte di bono in fette sottili sino all'osso della massella, leuandoli ancora con esso l'orecchia manca; tu tornarai dipoi la testa per il suo dritto, facendo che sempre il grugno stia uolto uerso la tua banda manca, leuandone tutta la cotica disopra tra la nucca et il collo, scoprendone tutta la carne del collo, & che col taglio del coltello uolto dabasso ne tagliarai le fette sottili, & cõ la punta del coltello gentilmẽte le ponerai sopra li tondi, & cosi farai sino che tu hauerai trinciato tutta la carne; il resto che malamẽte saria bono, mandalo uia; Et questo bastarà inquanto alla testa del porco.

Come si trincia & diuide ogni sorte de potaggio. Cap. XLVI.

IL potaggio non uole dire altro, che diuerse sorte di Carne condite dal cuoco, per farle sapere bone a chi le mangia; & questi sono bonissimi quando che sono fatti di bona carne & da cuoco eccellẽte; & alcuni se ne fanno di robba integra, & alcuni altri spezzata; sel potaggio adunque sarà di robba spezzata, la forcina mezana & il coltello mezano ti seruiranno benissimo accostãdoti il piatto dalla tua banda manca, ponendo uno, o dui tondi sotto l'orlo del piatto; con la punta poi della forcina & del coltello andrai diuidendo quello à poco a poco sopra li tondi, ponendo per ciascuno tondo un poco del suo intingolo col piatto ouero con il cuchiaro de argento, buttandoui dapoi il suo sale per ciascuno tondo. Ma sel potaggio sarà di robba integra, secondo la qualità della robba cosi pigliarai la forcina & il coltello, & lo imbroccarai, & la leuarai in alto se tu conoscerai di poterlo fare, et di poi la trinciarai; et diuiderai sopra li tondi; auertendo sempre de non imbrattare cosa alcuna, ma ogni cosa far polito, e netto, et con bona gratia; Et questo sarà a bastanza.

Come si trincia ogni sorte di torte & di crostate. Cap. XLVII.

LE torte et le crostate se ne fanno de diuerse sorte, et a trinciar queste ogni sorte de forcina et di coltello sarà buono, et il trinciante in questo non hauerà molta fatica; tu pigliarai adunque il piatto della torta o crostata a canto di te dalla tua banda manca, hauendo sempre apparecchiato uno, o dui tondi sotto la mano, et con la punta della forcina et del coltello diuiderai quella in pezzi grandi o piccioli come a te piacerà, ponendone un pezzo per ciascun tondo, le farai dare di mane in mane doue farà dibisogno. Ma se la torta, o tartara fosse morbida di sorte, che cō la forcina et col coltello tu non la potessi leuare, fatti subito dare uno cuchiaro de argento, et con quello andraila diuidendo sopra li tondi, et se non hauesti cucchiaro ne altra cosa per leuarla, piglia subbito una sietta de argento cioè uno tondo picciolo, nettandolo prima con la saluietta, et con quello tu ne leuarai la tartara un pezzo per uolta, ponendola con il medesimo tondo sopra un'altro tondo, dandolo a chi ti piace; Et cosi andrai seguitando tanto che tu hauerai finito; Et questo sara a bastanza in quanto al trinciare della torta; aben che nel trinciar di queste non ui è ordine ne regola alcuna, solo deui auertire di dare la parte piu bella et meglio cotta al tuo signore. Fin qui mi pare di hauere ragionato a bastanza del modo che si deue tener per imbroccare et trinciare et diuidere tutte le sorte de carni, cotte, et acconcie in diuersi modi; Et se bene ui sono de molte altre sorti di carne, che io non ho ragionato; io le ho tralasciate, parendo à me che non faccia dibisogno, perche solo io ho uoluto ragionare di quelle, che a me pareno piu necessarie, perche sapendo un bono, et sufficiente trinciante trinciare tutte le cose che io ho narrate qui, saperà ancora trinciare ogni altra sorte di carne, che li sarà posta inanti, et però farò fine inquanto alle carni. Hora ragionaremo de tutte le sorte de pesci, cioè di quelli piu necessarij; ma perche de tutte le qualità de pesci non ui è il piu honorato del sturione, adunque noi incominciaremo dal storione, et poi seguitaremo di mano in mano, secondo che da me tu intenderai.

Hauendo io ragionato à bastanza de tutte le sorte de carni; hora ragionaremo come si trincia tutte le sorte de pessi di Mare, & prima diremo come si trincia & come se diuide il Storione. Cap. XLVIII.

IL Storione secondo il mio giudicio, fra tutte le sorte de pesci grossi è il migliore, ma uole essere mangiato frollo, al contrario de molte altre sorte de pesci; liquali se nō sono freschi nō uagliono nulla; & ha un'altra parte di buo

no, che conciasi in qual modo si uoglia sempre egliè bonissimo : tanto caldo quanto freddo. Et anchora che si possa cuocere in molti modi,come dissi di sopra, pur il piu delle uolte si suole cuocere allesso,ma diuiso in pezzi grandi, o piccioli secondo la grandezza dello storione. Ma sia quello grãde,o picciolo ordinariamente la testa si cuoce allesso; Adunque ragionaremo prima del capo come parte piu honorata, & ancora la migliore;uolẽdola adunque trinciare e diuidere, pigliarai la forcina mezana & il coltello mezano.Ma perche tu non la potresti imbroccare ne trinciar sopra la forcina, tu la lasciarai stare cosi posata nel medesimo piatto; uoltando il mostazzo uerso la tua mano manca; Ma nota che la testa del Storione se bene ella è alcuna uolta grãde,che in essa ui è poca robba, & perciò poche parti ne potrai fare; perche il capo del Storione è quasi tutto un'osso integro tanto neruoso,che a gran fatica ui si puole cacciar dentro la forcina, ne tagliare col coltello ; Hauendo adunque la forcina & il coltello nelle mani ,stando con la persona al tuo segno, tu uoltarai la punta della forcina da basso , & imbroccarai la testa nel mostazzo dal mezo innãti,nella parte piu tenerella per poter tenerla piu ferma; Dipoi cõ la punta del coltello uolta uerso la tua mano mãca la cacciarai in cima la testa tra la nucha & la crosta, o scaglia che il storione suole hauere sopra la testa, spingendo bene il coltello adentro,alzando poi la mano in alto, ne leuarai tutta quella scaglia in due parti, laqual per essere dura la mandarai uia; tra il collo & la testa ui suole essere di molta polpa, questa per essere la parte migliore, la leuarai con la punta del coltello,e la farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; ponendo poi la punta della forcina nel occhio dritto, cõ la pũta del coltello lo spiccarai d'intorno, lo leuarai di netto ponendolo nel medesimo tondo , e buttandoui il sale tu lo darai al tuo Signore: Tu uoltarai dipoi la testa dalla banda manca uerso te,ne leuarai l'occhio mãco, ponendolo sopra un tondo ; un poco piu da basso sotto l'occhio , ui ha una parte di grasso bianco , che pare latte, di quello ne leuarai una parte ponendola nel medesimo tondo ; girata poi la testa intorno , leuarai uno delli duoi ossi che sono sotto la mascella; ne leuarai uno di quelli ponendolo nel tondo , ui buttarai il suo sale, lo darai doue fara debisogno ; te ne leuarai poi l'altra parte dell'osso dell'altra massella ponendolo nel tondo : & acciò che tu sappi sotto le due orecchie, o baise che noi le uogliamo chiamare, tu ui trouerai da ogni banda un pezzo di polpa, la quale non è molto biancha,ne manco molto bona, per essere tutta magra,questa diuiderai in due tõdi aggiõgendoui qual che altra parte della polpa di quella che confina col collo , finirai li dui tondi buttandoui il suo sale ; Andarai dipoi uoltando la testa intorno leuandone le parti piu tenere & le migliori ne farai dui altri tondi, che in tutte saranno sei parte. Et questo sara à bastanza, in quanto alla testa del storione ; essendo posto in tauola un pezzo di storione grosso di cinque,ouero di sei libre,& che

quello

quello sia ben cotto, cioè che stia duro & sodo, che molto bene lo conoscerai nel toccarlo con la punta del coltello; tu lo imbroccarai nella forcina per il trauerso, ma di sorte che tu conosci che quello non ti debbia cascare; imbroccato che tu lo hauerai, prima che tu lo leui in alto, tu li leuarai tutta la scaglia della schiena & delli fianchi con la parte trista del bilico; & con molta destrezza con il coltello che taglia come rasore, ne tagliarai di quella polpa, fette sottili ouero minute come la carne di uaccina, aggiongendoui una parte del bilico, laquale è la migliore per essere piu grassa, & l'una & l'altra farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano; & quando che tu ne hauerai tagliato a bastanza, ui buttarai il sale, dandolo doue a te piacera; & dipoi andrai seguitãdo de diuidere quello sino che tu uedi che'l rimanẽte ti uoglia cadere della forcina; all'hora tu lo laßarai posare nel piatto diuidendolo in fette sottili, o grande come a te piacerà; & il simile farai de ogni altro pezzo di storione; quando tu uederai di non poterlo imbroccare; & questo crederò che basti in hauerti mostro il modo che si deue tenere in trinciare il storione grosso; Ma se ti fusse posto innanzi in tauola una Porcelletta, che cosi si chiama un pesce simile al storione, ma sono assai piu picciole di tre sino in quattro libre, questa tu le leuarai la scaglia di sopra la schiena, et quella dalle due bande, aprendola poi per la schiena dal capo alla coda, tu li leuarai la spina di mezo, et cosi netta, et aperta la darai nel medesimo piatto al tuo Signore.

Come si trincia la Lampreda. Cap. XLIX.

LA Lampreda è pesce di gran prezzo, & è molto stimata fra golosi; ma ue ne sono de due sorti, delle große di quattro, ouero cinque libre l'una, & delle picciole come le ceriole; le grosse si cuoceno cosi intiere con il suo sapore sopra, & si poßono mangiare calde & fredde, che nell'uno & nell'altro modo sono bonissime, & durano cosi acconcie otto, o dieci giorni; Volendola adunque trinciare, ogni forcina & ogni coltello sarà buono, tu ti accostarai adunque il piatto dalla tua banda manca, ponendoti con la persona al tuo segno, uoltando la punta della forcina da basso sopra la Lampreda, & con gratia tu ne tagliarai un pezzo per il trauerso, come sarebbe un pezzo di anguilla, lo ponerai sopra un tondo dandoli dui, o tre tagli al trauerso, cosi per sbiasso, buttandoui con un cucchiaro d'argento sopra un poco del suo intingolo, & ui buttarai il suo sale, la darai al tuo Signore, & cosi andarai seguitando di mano in mano, & ne farai quante parti ti farà dibisogno, buttando sempre per ogni tondo un poco del suo sapore; L'altra sorte sono delle picciole, & queste si cuoceno sopra la graticola, ouero si friggeno nella padella, con agresto, o succo di melangole sopra; di queste se ne mette due, o tre per tondo, dan-

doli dui o tre tagli per trauerso; la parte de mezzo è sempre la migliore, & questa tu darai al tuo Signore; Questo adunque bastarà in quanto al trinciare della Lampreda, la quale non ha spina, & ua solo tagliata per il trauerso, dandola, come dissi, un pezzo per tondo.

Come si trincia la Trutta. Cap. L.

LA Trutta è pesce eccellentissimo: Questo si suole cuocere in diuersi modi, ma in qualunque modo si cuoca sempre saranno bonissime. Volendola adunque trinciare, e diuidere, ogni forcina, et ogni coltello sarà buono; se la Trutta sarà grande, tu la tagliarai per il trauerso, cominciando dalla testa, le lasciarai attaccato con essa un dito di polpa, et con gratia la ponerai sopra un tondo, e buttandoui il suo sale, la darai al tuo Signore, per essere quella la miglior parte. Et di poi andarai seguitando di mano in mano, tagliando per il trauerso dui o tre dita per pezzo, ponendolo sopra il tondo, aprendolo poi con gratia, li leuarai la spina di mezzo, buttandoui il suo sale, et cosi andarai facendo sino che tu hauerai finito di tagliarla tutta sino alla coda; et se la Trutta sarà picciola, tu l'aprirai per fianco dalla testa alla coda con la punta del coltello, dandoli un taglio al trauerso della spina a canto alla testa, quella ne leuarai tutta intiera; buttarai dipoi sopra l'orlo del tondo un poco di sale, daralle al tuo Signore, & se saranno piu picciole le lassarai stare senza aprirle, et cosi intiere ne darai due o tre per tondo; Et questo ti bastarà in quanto alla Trutta.

Come si trincia il Carpione. Cap. LI.

IL Carpione è pesce eccellentissimo, et à questi generalmente si suole dare una mano di sale, et poi friggere, mangiandosi poi freddi; et si conseruano cosi cotti otto, o dieci giorni, et questi modi di cuocerli si suole dire à carpiona re, et però si dicono Carpioni per il suo proprio nome, et ancora perche sempre si cuoceno a quel modo, per potersi conseruare, et mandarli ancora molto lontano quando fa di bisogno; uolendolo adunque trinciare; ogni forcina et ogni coltello ti potra seruire; A questo tu ponerai la pũta della forcina nel capo dandoli un taglio per il largo dalla testa alla coda per il fianco, tãto che solo tu li tagli la pelle disopra, laquale poi facilmente mandarai uerso la coda; ponerai il Carpione dapoi cosi netto nel tondo, che tu hauerai sotto la mano; et se al tuo signore piacerà che tu li lieui la spina di mezo, tu li darai un taglio dal capo alla coda con la punta del coltello, voltãdo poi la costa da basso ponendola nel taglio che tu li desti per lungo: l'aprirai per fianco mondandola da dui bande, li leuarai la spina di mezo, e la darai al tuo signore facendoli dare con essa un poco de Aceto forte, et cosi farai di mano in mano secõ

do

do ti uerrà l'occasione: Et questo ti bastarà in quãto al trinciare del Carpione.

Come si trincia l'Ombrina, la Spigola, & altri pesci simili. Cap. LII.

L'Ombrina è pesce bonissimo, & puossi cuocere in uarij modi, che sempre è buono, e l'Ombrina, la Spigola, il coruo, & il cefalo sono quasi di una medesima grãdezza, saluo la Ombrina, la quale è assai maggiore de ogni uno di essi; questi si cuoceno in diuersi modi; & à uolerli trinciare, ogni forcina, & ogni coltello ti seruirà; tutte q̃ste sorte di pesci si possono cocere in molti modi; come dissi di sopra, ma generalmẽte si sogliono cuocere alleße. Se adõque il pesce sarà cotto integro, o uero in pezzi, tu lo uedrai cõ li occhi tuoi; & se q̃llo sarà integro, tu li leuarai prima la testa, laßãdoui attaccato uno, o due dita della sua carne, & quella p eßere la miglior parte del pesce, tu la darai al tuo Signore, ponendola sopra un tondo, nettandola di sopra se ui sarà cosa alcuna di tristo; Ma se la testa fusse grande di sorte che bisognasse aprirla per il mezzo; Tu ponerai la punta della forcina nel mostazzo dalla parte dinanzi, spingendo tanto la forcina a dentro che tu senti che quella stia ben ferma, e uoltarai la testa cosi nella forcina con le baise di sopra, lequali baise le leuarai uia, perche non uagliono nulla, & in questo modo li occhi restaranno scoperti; di poi tu uoltarai la punta del coltello all'ingiu, ponendola nel mezo della testa, cioè fra li dui branchi della forcina, spingendo bene da basso, facilmente tu aprirai la testa in due parti, di sorte che le ceruella ui restarãno scoperte, le quali sono bonissime. Auertendo bene, che nella testa della Ombrina tu ui trouarai due pietre bianche, le quali dicono che portandole adoßo, che toccano la carne, giouano molto alli dolori colici; aperto adunque che tu hauerai la testa nel modo detto di sopra; sopra il medesimo tondo tu ui buttarai il suo sale, & lo darai al tuo Signore, l'altra parte poi che ui restarà del pesce, tu lo aprirai per il fianco, leuandone la spina di mezzo; & con la punta della forcina, & del coltello ne leuarai poco, o assai secondo la grandezza del pesce ponendola sopra li tondi, buttandoui per ciascuno tondo il sale con la punta del coltello. & se il pesce sarà cotto in pezzi piccioli, come molte uolte si sogliono cuocere; a questo il Trinciante ui durerà poca fatica, perche di quello ne potrai porre uno, o dui pezzi per tondo, ponendoui con esso un poco del suo sapore; & di questo modo tu andarai seguitando sin che tu hauerai finito di diuidere tutto, o parte del pesce che tu hauerai inanti; Et questo ti bastarà in hauerti mostro come si trincia, & si diuide la Ombrina; la Spigola; & altri pesci simili.

Come

Come si trincia il tono. Cap. LIII.

IL pesce tono è pesce di Mare, & la sua carne non è molto bianca ne manco di prezzo, & è piu presto magra che graßa, & quasi per l'ordinario questo pesce si suole cuocere bollito, & ancora farsene pastizzi; et quãdo sarà un pezzo grosso, & che sarà ben cotto, la sua carne sarà talmente dura & soda che facilmente si potrà trinciare sopra la forcina; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina & il coltello mezano ponendoti con la persona al tuo segno accostandoti il piatto alla tua banda manca, tu ponerai con gratia la costa del coltello sopra il pezzo del pesce per tenerlo piu fermo con la forcina; lo imbroccarai per il trauerso, ma con tanta destrezza, che tu non lo rompi, spingendo tanto la forcina adentro, che tu sẽti che quello stia ben fermo, & poi lo leuarai in alto con gratia, leuãdo prima quella scorza negra disopra tãto che ne scopri la polpa bianca, & con il taglio del coltello, il quale bisogna che quasi rada como rasoro, non trinciarai la carne, o la polpa del tono minuta, come dissi che facesti la carne de uaccina; laqual farai cadere nel mezzo del tondo, che tu hauerai sotto la mano, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il sale, lo darai al tuo signore & di questo modo andarai seguitando de farne quante parti ti farà dibisogno; Ma se il pezzo del tono sarà picciolo, che tu non lo possa imbroccare, tu lo laßarai stare cosi nel piatto, facendone di quello le parti, ponendone un pezzo per tondo, auertendo di dar sempre la parte del bilico al tuo signore per essere quella la piu grassa, & la migliore; Et questo ti bastarà per hauere inteso come si trincia & si diuide il pesce tono; del capo suo io non ne ho uoluto parlare, perche quella il pescatore lo dà per giunta,

Come si trincia la lenguata, o uero suola. Cap. LIIII.

LA lenguata è pesce di prezzo, & è molto buono, & è simile a una suola de scarpa; & perciò ancora si chiama suola uolendo adunque trinciare questa, poca fatica ui si dura, perche solo ui si leua la spina di mezzo; & ogni forcina, & ogni coltello sarà buono; tu pigliarai adunque il piatto a canto di te, uoltando la coda uerso la tua mano dritta; & ponerai la punta della forcina nella testa della lenguata, & con la punta del coltello li darai un taglio per il lungo della testa fino alla coda, tanto che tocchi la spina, & dipoi con la costa del coltello uolta da basso andarai nel medesimo taglio aprendo la lenguata, dandoli poi un taglio per il trauerso a canto la testa, ne tagliarai la spina al trauerso ponendo poi la punta della forcina à canto la testa nella spina, alzando la mano alinsu, & aiutandoti ancora con il coltello, ne spiccarai facilmen-

cilmente la ſpina di netto tutta ſino alla coda,laquale ponerai nel piatto; et ſopra l'orlo del tōdo doue ſarà il peſce ſenza la ſpina,ui buttarai il ſuo ſale,e lo darai al tuo ſignore. Et queſto baſtarà per la lenguata,al qual peſce ſi ua leuando la ſpina; Queſto peſce ſi ſuole quaſi ſempre cuocere fritto nella padella, ponendoui ſopra ſugo de melangole.

Come ſi trincia il peſce Rombo. Cap. LV.

IL peſce Rombo è peſce di Mare molto buono;et ſi ſuole cuocere il piu delle uolte alleſſo;à queſto peſce la forcina et il coltello mezano ti ſeruirà beniſſimo;et il rombo ſe ſarà grande,tu li leuarai prima tutta la pāza,che ſarà quella parte bianca che ſarà diſopra della quale ne farai uno o dui tondi,buttādoui il ſuo ſale;et dipoi tagliarai la ſpina al trauerſo à canto la teſta, ponendo la forcina in eſſa doue la tagliaſti,alzando la mano della forcina in alto, facēdo con la punta del coltello che tutta la polpa del peſſe reſti nel piatto, la qual ſpina con molta facilità ſi lieua; leuato che ſarà, quella ponerai da una banda,facendo dil rimanente del rombo dui,o tre altri tondi,ſecondo la grandezza del peſce,leuandone prima le ſpine picciole di fuora, non ti ſcordando di buttare per ogni tondo un poco de intingolo che ſarà nel piatto; Et queſto ſarà à baſtanza in quanto al Rombo.

Come ſi trincia una Laccia. Cap. LVII.

LA laccia è peſce di Mare,ma entrano per le foce de' fiumi di acqua dolce,et ſe ne uanno contra l'acqua;et quanto le uanno piu alte le ſono migliore; queſto peſce è boniſſimo,et ſi cuocono quaſi ſempre bolite;ma uogliono eſſere graſſe è freſche,et di latte;ma hāno tante ſpine,che con molta difficultà ſi poſſono leuare,che la laccia non ſi rompa; Abenche alcuna uolta ho ſentuto dire à homini di queſta proffeſſione,che li daua il cuore de leuarle tutte le ſpine con la punta della forcina et del coltello in uno medeſimo tempo attacate alla ſpina maeſtra;ma poi a queſto tale io ho uiſto molte uolte trinciare,& non ha fatto tanti miracoli:& a me non daria il cuore di ſaperlo fare,perche queſto per dire il uero è il piu difficil peſce al trinciarlo bene,che ſi troui;et ſecondo il mio giuditio ſolo in tre modi ſi puole trinciare la laccia, come da me tu intenderai. Volendo adunque trinciare una laccia, tu pigliarai la forcina et il coltello mezano, pigliando il piatto a canto di te dalla tua bāda māca uoltando la coda infuori,ponendo la forcina nel capo della laccia, et con il coltello ne leuarai tutte le ſpine picciole,che ſono ſopra la ſchiena,mandandole uerſo la coda;et il ſimile tu farai a certe ſcaglie picciole che ſono nella panza,nettarai bene polita tutta la laccia da ogni bruttura, che ui fuſſe intorno;

et se la laccia hauerà le oue darai un taglio con la punta del coltello per il lõgo della pancia,et con destrezza ne leuarai le oue con la forcina,le quali tu ponerai sopra un tõdo, e le potrai far friggere;dipoi tu ti accommodarai la laccia di sorte che ponendo la forcina nella testa,tu possi dare un taglio con la punta del coltello per il mezzo del fianco dalla testa alla coda,ma non affondar tanto il coltello che tu non tagli e non rompi le spine maestre; et dipoi uoltarai la costa del coltello di sotto,e ponendola nel medesimo taglio, con destrezza aprirai la laccia da due bande, cioè che la parte della schiena dalla sua banda,et la parte della panza dell'altra banda; Ma farai con tanta destrezza,che tu non rompi la spina,ne manco le due parti della laccia; aperto che tu hauerai la laccia dalla testa insino alla coda,& scoperto tutta la spina,tu uoltarai la laccia con la testa uerso la tua mano dritta; et darai un taglio per il trauerso alla spina à canto alla testa,tagliandola di netto; ponendo poi la punta della forcina nel mezzo della spina lì a canto alla testa doue la tagliasti,alzando la mano in alto,et con la punta del coltello andrai spiccando dal canto di sotto la polpa del pesce;la spina ne leuarai tutta di netto sino alla coda con tutte le sue spine maestre attaccate,le quali mandarai uia; doue la laccia ti uerrà a restare aperta da due bãde,netta da tutte le spine maestre,la quale potrai dare così acconcia al tuo signore,ouero la potrai diuidere in quattro parti; Ma nota che ui sono li dui lombi cioè uno da ogni banda, li quali sono senza spine,et sono molto buoni,ma se la laccia sarà grassa,la parte della panza è la migliore; Et questo sarà il primo modo per trinciare la laccia.Il secondo modo sarà di nettare prima,come dissi,la laccia da tutte le bande,leuandoli ancora le oue, dipoi con la punta del coltello darai un taglio per il filo della schiena alla laccia dalla testa alla coda, entrando bene adentro,et un'altro taglio darai alla banda dinanzi pur sino alla coda; Voltarai dapoi la laccia, che la coda guardi uerso la tua mano dritta; et ponerai la punta della forcina nella coda della laccia,pigliando con essa ancora la spina, alzarai la forcina in alto,facendo che la metà della laccia resta dabasso sopra il medesimo piatto;et l'altra metà leuarai con la spina, hauendo un tondo nella mano del coltello,lo spingerai sotto la spina sino a canto alla testa; laquale deue eßer tagliata prima di netto,alzando il tondo con la spina et la mezza laccia con esso,restarà nel tondo,pigliando dipoi un'altro tondo lo ponerai sopra quella parte doue sarà la spina,riuoltando quello di sotto,et quello primo leuarai doue la spina restarà disopra,et con la punta della forcina alla coda ne imbroccarai la spina riuoltando un poco la mano la spina ne leuarai tutta di netto dalla coda al capo con la spina maestra,doue tu uerrai ad hauere la laccia diuisa in due parti, l'una nel primo piatto, et l'altra nel tondo che tu ponesti sotta la spina;Et questo sarà il secondo modo del trinciare, o di leuar le spine alla laccia.Il terzo modo sarà di nettar prima la laccia da ogni

bruttura, che le fosse intorno, et leuandoli ancora le oue, se ue ne saranno, tagliando poi la laccia al trauerso di netto la spina et ogni cosa, facendone quante parti a te piacerà, dando la parte di mezzo al tuo signore per essere quella la migliore; et se uorrà che tu li lieui la spina di mezzo, quello pezzo aprirai in due bandi; la spina ne leuarai, buttandoui poi con gratia con la punta del coltello il suo sale; Et questo sarà a bastanza per hauerti mostro li tre modi che si possono tenere nel trinciare la laccia; ma in quanto al mio giuditio non ui ho il piu bello ne il piu netto del primo.

Come si trincia il Fragolino, la Triglia, l'Orate, & altri simili pesci. Cap. LVII.

IL Fragolino, la Triglia, l'Orata, & altri pesci simili non uengono molto grossi, & sono buoni cotti in diuersi modi; & a uolere trinciare quelli ui si dura poca fatica; & ogni sorte di forcina & di coltello sarà buono; ma sel pesce sarà grosso, che il maggiore di questi potrebbe pesare quattro libre; à questo adunque tu li darai un taglio dalla testa sino alla coda per fianco, & l'aprirai mandandole con la costa del coltello da due bande, & poi con la punta del coltello & della forcina tu li leuarai la spina maestra intiegra mandandola uia, & sopra l'orlo del tondo buttarai il sale, dandolo al tuo signore, & cosi farai de ogni sorte de pesci di questa grandezza; Ma se saranno piccioli, tu li diuiderai tre, ò quattro per tondo, ponendoli con esso melangole spaccate in due parti; Et questo sarà a bastanza in saper come si trincia & come si diuide simili sorte di pesci mezani & piccioli.

Come si trincia la Tinca, & la Carpana. Cap. LVIII.

LA Tinca & la Carpana sono pesci di Acqua dolce, & sono quasi di una medesima qualità, & di una medesima grandezza, saluo che la Carpana ha la scaglia grande quanto uno quattrino, & la Tinca non ha scaglia alcuna, & per essere questi dui pesci tanto uniuersali, non sono tenuti in molto conto; à questi ogni forcina & ogni coltello sarà buono, & generalmente si sogliono cuocere allesso; adunque li leuarai prima la lingua, nettãdola bene con il coltello, la ponerai sopra un tondo; la testa & il petto, ouero la panza sono le migliore parti che siano in essi; & questa darai al tuo signore, insieme con la lingua, & dipoi il rimanente potrai diuidere come a te piacerà, & questo ti bastarà in quanto alla Tinca, e alla Carpana.

Come ſi trincia la Loguſta, ò il Gambaro di Mare. Cap. LIX.

LA Loguſta è Gambaro groſſo di Mare, ſono molto buoni, quãdo ſon freſchi, & che ſono cotti aleſſi, uengono a rimanere roſſi, come li gambari di acqua dolce. Volendoli adunque tu trinciare, credo che la forcina, & il coltello mezano ti ſeruirà beniſſimo; Adunque tu pigliarai la Loguſta, & la uoltarai con la panza diſopra, uoltando la coda uerſo la tua man manca, ponẽdo la coſta del coltello al trauerſo della loguſta per tenerla piu ferma nel piatto, ponendo la punta della forcina ſotto la punta della coda, ſpingendola bene adentro, tanto che tu ſenti che quella ſia ben ferma ne la forcina e ponẽdoti con la perſona al tuo loco, tu leuarai la loguſta in alto, uoltando la panza di ſopra, & con la punta del coltello darai dui piccioli tagli l'uno per banda alla punta della cocchia della teſta, entrando adẽtro tanto che tu ſenti che quella ſia quaſi ſpicca, ponendo poi la punta del coltello ſotto la cocchia, tu calcarai bene il coltello da baſſo alzando la forcina in alto, la cocchia della teſta ti reſtarà nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, dipoi con la punta del coltello li leuarai li piedi tutti inſieme attacati alla parte del corpo, doue tutta la coda ti reſtarà ſopra la forcina; Credo che tu ſappia che la coda della loguſta, & del gambaro hanno una ſcorza ſpezzata a ſomiglianza delle lame di uno ſcarſelone di un corſaletto, ouero di una anima di ferro, lequali uãno uno ſopra l'altro, che uolẽdole leuare farà biſogno che tu incominci da quella che ſta a canto alla teſta della loguſta, che ſe bene tu uoleſti incominciare da quella parte della coda, tu non potreſti leuarle come tu ſteſſo conoſcerai; tu ſpingerai adunque la forcina innanzi, uoltando la parte piu dura diſopra tenendo ben ferma la forcina, & con la punta del coltello andrai leuando tutte le parti della ſcorza ad una ad una; & coſi andrai ſeguitando ſino alla punta della coda, & dalla forcina; un'altro modo di nettare la coda che ſarà piu preſto, tu poſarai la coda coſi nella forcina ſopra il tondo con la cocchia diſopra, & con la punta del coltello tu le darai un taglio per il lũgo della cocchia di ſopra cominciando alla punta della coda tra li dui branchi andando inſino in cima; dato che tu li hauerai quello taglio, & tagliato la cocchia, tu riuoltarai l'altra parte della coda diſopra, & darai l'altro taglio per il lungo della coda dalla parte di dentro, ma nõ mandare la punta del coltello molto abaſſo, che baſtarà ſolo che tu tagli quella parte tenera ſotto la coda, alzando in alto poi con la punta del coltello la cocchia della coda, ne leuarai in due bande, reſtandoti tutta la polpa della coda ſopra la forcina, laquale congratia ponerai nella cocchia della teſta ſopra il medeſimo tondo; & non la uolendo dare coſi integra, tu la potrai tagliar coſi nel tondo in molte parti per il trauerſo,

buttan-

buttandoui il ſuo ſale, lo darai al tuo ſignore, & con eſſo aceto forte, & pepe e ſale, & queſto baſtarà in quanto alla loguſta.

Come ſi trincia il Luccio groſſo, e picciolo. Cap. LX.

IL Luccio è peſce di acqua dolce, & è molto buono cotto in diuerſi modi, ancora che ſe ne tenga poco conto: à queſto la forcina & il coltello mezano ti ſeruirà beniſſimo: Se il luccio adunque ſarà groſſo, tu li leuarai prima la teſta con un dito della ſua carne attaccato, & con gratia tu la nettarai diſopra uia da ogni bruttura che ui fuſſe, & ſenza romperla, la darai ſopra un tõdo al tuo ſignore: l'altra parte del luccio la pãza è la migliore; quello adunque diuiderai in quante parti a te piacerà; Ma ſe il luccio ſara picciolo, lo aprirai per fianco, leuandoli la ſpina integra, & coſi lo darai, o uero tu lo laſcierai ſtare, ponendolo ſolo coſi integro ſopra il tondo, buttandoui il ſuo ſale, & queſto ti baſtarà in quanto al luccio groſſo, o picciolo.

Come ſi trincia vn paſtello di peſci Cap. LXI.

OGni ſorte di paſtelli, che ti uerà poſto in tauola, uolendolo trinciare, la forcina & il coltello mezano ſara buono; ſe il paſtello ſara picciolo tu li leuarai ſolo la coperta di ſopra dandone uno per tondo; ma ſe il paſtello ſara grande, tu lo aprirai prima, & la croſta di ſopra la mandarai uia, & ſe il peſce, che ui ſarà dentro, ſarà ſpezzato, tu ne darai con gratia un pezzo per tondo, pigliando poi un cuchiaro de Argento, con quello buttarai per ogni tõdo un poco del ſuo ſapore, & coſi andarai facendo ſino che tu hauerai finito di diuiderlo tutto. Ma ſe il peſce ſara intiegro, tu lo aprirai per fiancho dalla teſta alla coda, leuandone poi con gratia quella parte, che à te parerà la migliore, auertendo ſempre de rompere manco che ſarà poſſibile quella parte, che tu leuarai del paſtello, ponendola nel tondo, che tu hauerai ſotto la mano, buttandoui per ogni tondo il ſale, ſe il peſce non fuſſe ſalato; e queſto ſarà à baſtanza in quanto alli paſtelli di peſce grandi e piccioli.

Come ſi trinciano le Oſtreghe. Cap. LXII.

LE oſtreghe ſono di molta ſtima, naſcono nel mare tra li ſaſſi, & honorano ogni gran conuito; à queſta non fa di biſogno adoperare forcina, ma ſolo tu hauerai uno coltello picciolo, ma groſſo dalla coſta, accioche nello aprire che farai l'oſtregha, quello non ſi rompa. Tu pigliarai adunque il piatto dalle oſtreghe acanto di te, ſtando ſempre con la perſona diſpoſto al tuo loco,

tu pigliarai prima una saluietta piegata in dui doppie sopra la mano manca, e pigliando il coltello picciolo nella mano dritta, tu pigliarai con le due dita la ostregha, e la ponerai nella mano manca sopra la saluietta per non la toccare, & p nõ te imbrattare la mano, alzando tutte due le mani alte dal piatto, & con la punta del coltello tu aprirai l'ostregha, serbandoti nelle mani quella parte, doue sara il buono dell'ostregha, & l'altra parte ponerai in uno piatto apparecchiato per tal effetto, tenendo ben ferma l'ostregha nelle mani cosi alta dal piatto, tu li spiccarai con il taglio del coltello la parte di dentro, & poi con la medesima mano del coltello con dui dita la ponerai con gratia sopra un tondo; & di questo modo andrai seguitando sino che hauerai finito, ponendone quattro, o cinque per tondo, buttandoui sopra l'orlo del tondo pepe, & sale, lo darai al tuo signore, & questo bastarà in quanto alle ostreghe, le quali solo uanno aperte, & spiccato il buono di dentro.

Come si trincia il Granchio di Mare. Cap. LXIII.

IL Granchio grosso di Mare prima si cuoce allesso, & uolendolo trinciare tu pigliarai la forcina & il coltello mezano, & con l'una & l'alta punta tu uoltarai il granchio con li piedi disopra uoltando il capo uerso la tua mano manca, ponendo la costa del coltello al trauerso del corpo del grãchio per tenerlo meglio fermo, & imbroccarai quello giusto nel mezo della coda, spingendo bene la forcina adentro tanto che tu senti che quello stia ben fermo nella forcina, uoltando la cocchia disopra, alzandolo un poco in alto, spingendolo innanti ponerai la punta del coltello dal canto di drieto sotto la cocchia, uoltando il granchio con li piedi di sopra senza mouere il coltello, calcando poi quello dabasso alzando la forcina in alto, la cocchia facilmente si spiccarà, la quale farai restare sopra il tondo, che tu deui hauere sotto le mani. Hora ti restarà tutta la parte del corpo ne la forcina con li piedi attaccati, all'hora tu con la punta del coltello ne leuarai tutta la parte buona del granchio, parte biancha & parte gialla, & quelle sono le sue oua, facendo l'uno & l'altro cadere dentro la cocchia nel medesimo tondo, sbroccando dipoi il rimanente, dipoi tenendo con le due dita della mano della forcina la cocchia del granchio, & con la punta del coltello ne spiccarai tutta quella parte di buono, che sarà attaccato, et con gratia meschierai ogni cosa insieme, buttandoui con la pũta del coltello disopra sale et pepe, et con un poco di sugo di melangole lo farai scaldar bene sopra le brase; ma il piu delle uolte queste si sogliono far acconciare dal cuoco, ouero dal credenziero, et le sue zampe grosse sogliono rõpere, et quello di dentro lo batteno con il coltello, et meschiano insieme cõ l'altra parte nella medesima cocchia di sopra, et accõci in questo modo sogliono essere molto buoni, ma io non ho uoluto restare di ragionare di questo, accio-

che se per sorte ne fosse posto in tauola al tuo signore, tu sappi come tu deui fare per uolerlo trinciare.

Come si trincia il granchio di Acqua dolce. Cap. LXIIII.

VOlendo trinciare il granchio di Acqua dolce, ouero di fontana delli duri, e non delli teneri, à questo tu pigliarai la forcina et il coltello picciolo, et uoltarai il granchio con li piedi di sopra, et posarai la costa del coltello sopra esso, et lo imbroccarai nella coda, spingendo la forcina bene tanto che tu senta che il granchio stia fermo; dipoi tu lo leuarai in alto, spingendolo un poco inanti, et con la costa del coltello uerso te ne farai cadere tutti li piedi da tutte due le bande, salue le due zampe grosse, lequali lassarai attaccate al granchio, acciò se piacesse al tuo signore, dapoi tu uoltarai la forcina con il granchio uerso la tua mano dritta con la cocchia di sopra, et con il taglio del coltello aiutandoti con il dito grosso, tu tagliarai d'intorno intorno la cocchia talmente che tu uedi che quella sia tutta spicca di netto, tenendo poi ferma la forcina, et con la punta del coltello ne farai cadere la cocchia di sopra che facilmente si leuarà per il taglio datoli prima d'intorno, doue il granchio ti restarà netto, et tutta la parte del buono scoperta, et quello poi con la punta del coltello leuarai della forcina, ponendolo sopra il tondo, et di questo modo andrai facendo di mano in mano, ponendone tre, ò quattro per tondo, e buttandoui il sale, lo darai al tuo signore, et questo bastarà in quanto al trinciar delli granchi duri di Acqua dolce.

Come si trincia il Rizzo di Mare. Cap. LXVI.

IL Rizzo di mare è apunto come sono quelli, doue nascono dentro le castagne, ma sono rossi, & si mangiano cosi crudi; A questo tu pigliarai la forcina mezana & il coltello mezano, & lo imbroccarai giusto nel mezo della bocca, laquale sarà come la parte del gambo doue sta attaccato il rizzo del castagno, & dipoi lo leuarai in alto piegandolo uerso la tua mano dritta, & con la costa del coltello darai al trauerso di quello girando la forcina intorno tanto, che tu l'habbi rotto di netto, come se tu uolesti rompere un'ouo al trauerso, laqual crosta, o cocchia per essere tenera si rompe come una noce, che habbia la cocchia sottile, dipoi con la punta del coltello ne leuarai la parte di uerso la punta, & il buono che ui sarà dentro, sarà rosso, ilquale deue restare attacato alla medesima cocchia, & cosi rotto in due parti si pógono sopra il tondo; & quella parte di buono si suole mangiare cruda col pepe, & sugo de melangole; & alcuna uolta si sogliono cosi spaccati in due parti ponere sopra

pra la brasa, & alcuna uolta anchora si cuoceno ne l'acqua come li gambari intiegri; ma nel uolerli rompere, non ui è il miglior modo di questo che imbroccarlo nella bocca, & romperlo con la costa del coltello, questa sorte di pesci si mangia di rado, pur questo sarà il modo de trinciarlo.

Come si trincia il gambaro di Fontana Cap. LXVI.

LI Gambari di acqua dolce sono tanti generali che ogni uno li conosce, ma uè ne sono de grossi, che quando sono mangiati freschi, sono per eccellentia buoni; Volendoli adunque trinciare, non ti fara dibisogno de adoperarui la forcina, che per la picciolezza sua non li potresti imbroccare; adunque tu pigliarai solo il coltello picciolo nella mano dritta; & in capo della saluietta ponerai sopra la tua mano manca, per non toccare il gambaro con le mani, & così con gratia tu pigliarai il gambaro con la mano che tu hauerai il coltello, & lo ponerai nella manca così con la saluieta, & uoltarai la coda di sopra & li piedi da basso, facendo che il deto grosso della mano manca stia disteso dentro per il lungo della coda, & con le due dita della mano del coltello amaccarai tutta la cocchia della coda, & dipoi che q̃lla sara cotta la leuarai con le medesime dui dita, tenendo ben fermo il gambaro, laqual scorza buttarai nel piatto; hora ti restarà il gambaro, cõ la coda netta dalla sua scorza; poi con il deto longo della mano dritta alzarai, o spiccarai un poco la cocchia dalla testa, uoltandola uerso te, ui cacciarai con prestezza dẽtro la pũta del coltello, ilquale deui sempre tenere nella mano, ne leuarai il gambaro, & cõ esso lo ponerai con gratia nel tondo; & questo sarà il primo modo del nettare il gambaro. L'altro mod osarà, netto che tu hauerai la coda del gambaro, per che in ogni modo quella prima si netta, tu ne leuarai la cocchia della testa, restando la coda attaccata al busto insieme con li piedi, & dipoi con la pũta del coltello lo leuarai della mano manca, & lo ponerai nel tondo; & questo sarà il secondo modo de mondar il gambaro; Il terzo & ultimo modo sarà; netto che tu hauerai la coda del gambaro come dissi di prima; tu ponerai il dito lõgo della mano del coltello sopra la cima della coda, piegãdo la punta del dito innanti, stringendo con esso la coda & la cocchia della testa insieme, tirando quella uerso di te; & con la mano manca tenerai forte la parte del corpo & li piedi insieme, doue la coda cacciata nella cocchia della testa, ne leuarai con molta facilità, la quale con la medesima mano ponerai nel tondo; & questi saranno li tre modi che tu deui tenere per mondare li gambari; doue starà poi in tua elettione di mondarli come à te piacerà, ponendone quanti a te piacerà sopra il tondo del tuo signore, facendoli dare con essi aceto, sale, & pepe, & q̃sto è la sua trincha; & questo bastarà in quanto a l'hauerti mostro come si mõ

dano li gambari d'acqua dolce, ouero di fontana. Vi ſono di molte altre ſorte peſci freſchi, & ſalati, de quali io non ho uoluto ragionare, per non uenire a faſtidio alli lettori, perche delli peſci ſalati queſti ſi cuoceno, & ſe accõciano alle credenze da credencieri; delle altre ſorte poi de lequali io non ho fatto memoria, crederò che ſarà a baſtanza di quello che iõ ho ditto, perche nel trinciare de peſci non ui uole molto ſapere, perche malamente in quelli ſi puole oſſeruare regula alcuna. Adunque io farò fine, parendomi di hauer ditto a baſtãza de peſci.

Come ſi trincia, e ſi acconcia l'ouo da beuere.

VOlendo acconciar l'ouo da beuere al tuo ſignore, piglia la forcina a triãgolo molle, dellaquale te ho fatto fare qui il modello apoſta p tal effetto, & lo imbroccarai con eſſa, ſpingendo in ſu l'anello che detta forcina ha in mezo, leuarai l'ouo in alto, & cõ il coltello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno, e con la punta del coltello ne leuarai quella cimetta che è ſopra alla rottura: piegando un poco la forcina uerſo il tondo che te ſtara ſotto la mano dritta, tenendo il coltello a trauerſo l'ouo, acciò non caſchi il torlo, ma ſolo il bianco, poi con la punta del coltello ui buttarai il ſuo ſale, ouero zuccaro o canella cõforme al guſto del tuo ſignore, e poi lo ponerai nell'ouarolo, ſe ue ſarà, e ſe nõ ue fuſſe lo porrai ſubito ſopra la ſaliera, qual porgerai ĩnãzi al tuo ſig. ò a chi farà debiſogno, e coſi farai de mano in mano a tutte l'oue da beuere.

Hauendo io ragionato aſſai à baſtanza come ſi trincia tutte le ſorte peſci piu neceſſarij; hora ragionaremo del modo che ſi deue tenere nel imbroccare & trinciare tutte le ſorti frutti, & prima diremo del Mellone, per eſſere quello il Re de'frutti.

Come ſi trincia il Mellone. Cap. LXVII.

IL Mellone maſſime in Italia è opinione, che ſia il meglior frutto che ſi magna, maſſime quando ſono della bona ſorte, & che ſono poi mãgiati al ſuo tempo; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina, & il coltello picciolo; ma nõ già quello dalle frutte, perche nõ ti ſeruiria per la ſua curtezza, & queſto ſarà in quãto alla forcina, & il coltello che deui adoperare. Ma nota che molte uolte ſono portati li melloni in tauola quando uengono le uiuande, doue che il trinciãte malamẽte ha comodità de aſſaggiarli tutti per accaparne il migliore per dare al ſuo ſignore, & molte uolte auuiene ãcora, che ĩ quella confuſione de tanti, in cambio de darli il buono, ſe li dà il piu triſto; et però ſarà bene, che tenghi l'ordine che da me tu intenderai; Io uoglio adũque

prima di poco che sia portata la uiuāda, che si facciano uenire li melloni alla credēza, & assiggiarli tutti; & di quelli accapparne uno, o dui, li megliori, & quelli farli coprire con una saluietta bianca, & poi farli ponere in tauola dal scalco, quando saranno portate le altre uiuande; uenuta l'hora del trinciare il mellone, tu tenirai l'ordine che tu intenderai; In dui modi si poßono trinciare li melloni; il primo modo sarà di pigliare il mellone cosi integro nella man mā ca e facendolo posare nel piatto, uoltando la parte del fiore di fuori; & con il taglio del coltello leuandone le fette ad una ad una, tenēdole nella man māca leuandone prima le anime con il coltello, cimādo la fetta da ambe dui li capi, & con un taglio spiccando la parte bona dalla scorza, ponendoli poi sopra li tō di ad una ad una; & questo è il primo modo nelquale non si adopera forcina. Il secondo modo sarà di pigliarne prima la forcina & il coltello nelle mani, pi gliando il mellone nel piatto, lo cimarai da tutti dui li capi, cimato che sarà tu uoltarai la parte del fiore uerso di te, & imbroccarai il mellone in una delle fette, nel mezo giusto del colmo della fetta, spingendo la mano in fuora, uoltā do la pūta della forcina uerso di te, & di quello modo imbroccarai la fetta del mellone per fianco, spiccandola con dui tagli, la leuarai in alto, facendo guar dare un poco uerso di te, ne leuarai tutte le anime con la pūta del coltello, uol tando poi la forcina inanti tenendola ben dritta & ferma, cō il taglio del col tello uerso te con un taglio seguito ne spiccarai la parte bona dalla scorza, ma nel fine del taglio che sarà uerso la parte del fiore, guarda de non tagliarla di sotto, accioche la parte del buono nō ti cada della forcina, ma tu tirarai il col tello per fianco, & con il taglio uolto dabaßo darai tre, o quattro tagli per il trauerso della fetta, incominciando dalla banda del fiore, finēdo alla parte del petigone, ponendo poi la punta del coltello nel mezo della scorza per fianco cō il taglio uerso te spingendo in fuora, tu desimbroccarai la fetta, spingēdola un poco in fuora cō l'uno delle due dita della mano della forcina, laqual fetta cosi trinciata ponerai con la punta del coltello sopra il tōdo, dipoi cō bona gra tia ui buttarai il sale, e lo darai al tuo signore, ritornādo poi di nouo à rimbroc care l'altra fetta nel modo di prima, la spiccarai con un taglio solo, leuādola in alto & nettandolo dalle anime, le darai il suo taglio cominciando dinanzi dalla banda del fiore, cacciando la punta del coltello per fianco nella scorza la fetta desimbroccarai senza darli li quattro tagli di sopra, & di questo mo do andrai seguitando di trinciare tutto o parte del mellone, secondo ti fara di bisogno. & questo ti bastarà in quanto al trinciare il mellone.

Come si trincia ogni sorte Mele. Cap. LXVIII.

LE Mele sono de diuerse sorti, ma siano di qual sorte si uoglia, uolendola trinciare, tu pigliarai la forcina & il coltello picciolo, dico picciolo fatto

a posta

a posta per le frutte, ilquale non deue tagliare dal mezo in dietro; auertendo bene nel pigliarlo ne le mani, che tu possi col dito lũgo arriuare alla pũta del coltello, & questo si fa per potere bisognando mandare con quello la metà fuora della forcina; tu te ponerai adunque il piatto, o la tazza dalle mele accommodato a canto alla tua mano manca ponendoti con la persona giusto al tuo luoco; & con gratia con la punta del coltello tu imbroccarai la mela per fianco uoltando la mela con il fiore da basso, & la forcina ponerai nel mezo del pecollo, et cosi imbroccata la leuarai in alto cõ gratia, & dapoi tu la cimarai dalla parte del fiore tutta di netto, spingendo la punta della forcina inanti con la mela, & con il taglio del coltello uerso te ne mondarai la scorza della mela sottilmente cominciando dal canto del fiore, uenendo con il taglio, seguito sino da basso a canto il pecollo; & cosi andarai girando intorno la mela; & di mano in mano ne mondarai tutta quella senza spiccarui punto della sua scorza, ma l'ultimo taglio che tu li darai, entrarai sino a canto alli branchi, piegando un poco la mela inanti, tenendo il dito grosso sopra la scorza de l'ultimo taglio, calcandolo sopra la lama del coltello, spingendo la mela infuora, quella leuarai della forcina, leuando poi un poco la mela in alto, uoltandola con la parte del fiore di sotto, uoltando in alto la punta della forcina, tu ui imbroccarai la mela; & senza leuarne mai il coltello doue staua prima, tu finirai di tagliarne tutta la scorza di netto; auertẽdo di dare quello taglio di sorte, che tutta la scorza resti attaccata insieme laquale ponerai sopra il tõdo, che tu hauerai sotto la mano con la parte del fiore uolta di sopra, uoltando poi la pũta della forcina da basso, la mela cosi mondata tu ponerai nella sua scorza; & senza leuarne la forcina con il taglio del coltello uolto di sotto darai dui o tre tagli alla mela, & di questo modo andarai facendo di mano in mano secondo che ti farà dibisogno; et questo sarà il modo che si deue tenere nel uolere trinciare una mela.

Come si trincia una Pera, sia di qual sorte si uoglia. Cap. L XIIII.

ANcora che io habbia ragionato a bastanza del modo che si deue tenere per imbroccare & trinciare la mela; a tal che facilmẽte si potrà lassare di ragionare de la Pera, per andar quella quasi imbrocata e trinciata in uno medesimo modo; ma per essere la pera un frutto tanto gentile, et aprezzato molto, non ho uoluto restare di ragionare di esso, se non per altro, almeno per mostrarti un'altro modo de imbroccare, et de trinciarlo ancora; Volẽdo adunque trinciare la pera, sia di qual sorte si uoglia, tu pigliarai la forcina picciola, et il coltello picciolo delle frutta, et con la pũta del coltello tu insilzarai la pera; ma nota che in dui luochi potrai ponere la punta del coltello, l'uno sarà

di ſotto à canto il fiore, alzando il pero in alto con il picollo diſopra; hauendo poi la forcina con li branchi uolti diſopra & con bona gratia tirando la pera dabaſſo la imbroccarai nel mezzo del fiore nella forcina; l'altro modo ſarà di ponere la punta del coltello nel mezzo della pera per il fiãco, ma che il taglio guardi in fuora uoltãdo la parte del picollo diſopra, tenendo la punta della forcina uolta diſopra alzando un poco la pera in alto, con gratia la imbroccarai nella pũta della forcina giuſta nel mezzo del fiore, facendo che il picollo reſti diſopra; & ogni uno di queſti dui modi, che tu imbrocchi, ſtarà bene, pur che tu lo facia con gratia; dipoi con il taglio del coltello uerſo te, tenendolo ſempre nelle mani di ſorte che tu poſſa ariuar col dito alla pũta, & cõ il primo taglio tu cimarai uia il picollo di netto; tirandolo poi col taglio uerſo te, ſottilmente ne mondarai la pera girando di mano in mano la forcina, per accommodare la pera al taglio del coltello, auertendo ſempre a far di modo, che tu non ſpicchi punto della ſcorza; mondato che tu hauerai la pera ſopra la forcina con la parte del picollo diſopra tu darai tre, o quattro tagli alla pera dal picollo ſino da baſſo con il girare la pera intorno, ma darai ogni taglio de ſorte, che tu non ſpicchi niente; dapoi con preſtezza cacciarai la punta del coltello ne la pera a canto la forcina; & con il dito groſſo della mano della forcina, tu ſpingerai un poco la pera in fuora, e la deſimbroccarai, la qual ti reſtarà ſopra la pũta del coltello, & con gratia ſpingerai la mano del coltello inanti, ponerai la pera ſopra il tondo, & con il dito lungo la ſpingerai fuora del coltello, e la farai reſtare nel medeſimo tondo; & di queſto modo andarai facendo ſino che tu hauerai finito di trinciare tutte, o parte di quelle che faranno dibiſogno. Et queſto ſarà a baſtanza per hauerti moſtro il modo, che ſi deue tenere nel imbroccare, & trinciare la pera; Vi ſono ancora de molti altri modi per trinciare la pera, delli quali non ho uoluto parlare, parendo a me che non ui ſia il piu bello di queſto, uolendola trinciare ſopra la forcina.

Come ſi trincia il Cardo, Cap. LXX.

IL Cardo è noto à ogni uno, & ſono molto buoni quando ſono delli ſpinoſi, & che poi ſono bianchi, & ben fatti; & ancora che queſto ſi ponga nel numero de frutti, non è però altro che una ſorte de herba che fa le fronde groſſe & ſpinoſe; le quali ſotterrandoſi poi al ſuo tempo diuengono bianche, & ſi mangiano doppo paſto in cambio de frutti; & uolendoli mangiare, prima ſe li leuano le fronde triſte d'intorno laſſandole ſolo quelle piu bianche, nettandole poi il ſuo pedicone d'intorno dalla terra, & da tutta la parte triſta, tagliandoli poi il gãbo al trauerſo de netto per poterlo meglio imbroccare nella forcina. Volendo adunque trinciare il cardo, tu pigliarai la forcina mezana & il coltello picciolo uoltando il cardo, che il gambo guardi uerſo la tua mano manca, pigliando con la mano doue tu tieni il coltello la ſaluieta, la quale ſpiegata un

poco,

poco, tu pigliarai il cardo al trauerso, fermandolo nel medesimo piatto per nō lo toccare con la mano, & con la forcina tu imbroccarai il cardo nel mezzo del l'ultima parte del pedicone, spingendo tanto la forcina adentro, che tu senta con la mano che quello stia ben fermo, ritornandoti la saluietta su la spala, ponendoti giusto con la persona, con gratia tu leuarai il Cardo in alto, facēdo che la punta delle foglie resti di fuora, la quale uoltarai un poco uerso la tua mano dritta, & con il coltello darai un picciolo taglio a ciascbaduna foglia, girando come farà dibisogno la forcina intorno; & con la punta del coltello tutte le foglie di sopra farai cadere nel piatto, lassandoui solo quelle foglie piu picciole, le quali deuono restare attaccate al gambo; leuato che tu hauerai tutte le foglie tu spingerai il Cardo con la punta delle foglie inanti, & con il taglio del coltello uerso te tu nettarai il pedicone del cardo, andando tāto adentro che tu scuopra tutta la parte tenera, & biancha del gambo, dipoi tu uoltarai il taglio del coltello in fuora, et con destrezza sottilmente mandarai intorno intorno tutte le foglie, sempre spingendo il taglio del coltello inanti, cimandoli poi nel fine la cima delle foglie; netto che tu hauerai il cardo sopra la forcina, tu andarai con il taglio del coltello alla punta delle foglie, entrando in esse col taglio uerso te, lo spacarai in dui, o tre parte, tagliando quelle al trauerso a canto alla punta della forcina, facendole cadere nel mezzo del tondo che tu hauerai sotta la mano, e buttandoui il suo sale e pepe lo darai al tuo signore & di questo modo farai quando uorai trinciare il cardo; Volendo poi nettare le foglie, che tu ne leuasti prima, tu ti ponerai la saluietta cosi piegata sopra la mano manca senza la forcina; & con la punta del coltello imbroccarai la foglia del cardo nel mezzo ponendola ne la mano manca sopra la saluietta, per non la toccare, & la foglia piglierai nella cima, & poi con gratia col taglio del coltello uerso te, intaccando nella foglia sottilmente, quelle sopra ficie tirando uerso te ne leuarai per fino a canto alla mano; mōdato che tu hauerai la foglia, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo di essa, la riuoltarai capo piedi, ripigliandola pur nel mezzo dela saluietta, uoltando la punta della foglia disopra, nettando la parte di dentro con la punta del coltello, ouero con uno capo della saluietta, uoltando la punta della foglia un poco inanti, & darai un taglio del coltello al trauerso di quella, senza tagliarla di netto, à canto la mano, ponendo la punta del coltello in quella parte disopra tagliata, calcando dabasso quella ne leuarai, doue la foglia del cardo ti resterà monda da ogni tristitia nella mano della saluietta, la quale imbroccarai con la punta del coltello con gratia, e la ponerai sopra il tondo, & di questo modo andrai facendo sino che tu hauerai finito di trinciare tutte le foglie; Et questo sarà il modo che si deue tenere nel uolere trinciare il cardo sopra la forcina.

Come

Come ſi trincia il Carcioffolo. Cap. LXXI.

IL carcioffolo è un frutto noto ad ogni uno; & ſono molto buoni quando ſono gioueni,& freſchi, & ſi poſſono mangiare in diuerſi modi; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello picciolo dalle frutte; & prima tu imbroccarai quello diſopra nel mezzo delle foglie apunto,& mandarai la forcina tanto adentro, che tu arriui nel torſo del carcioffolo, leuãdolo poi in alto, ponendoti con la perſona al tuo ſegno; & con bella gratia li tagliarai il gambo di netto ſino a canto il torſo un mezo ditto in trauerſo, & dipoi uoltarai la punta della forcina verſo te; & con il taglio, & con il dito groſſo ne leuarai quelle foglie diſopra tanto che tu ſcopri, quelle foglie buone & tenere, nettando ben tutto il torſo di ogni bruttura; netto che tu hauerai il carcioffolo ſopra la forcina, tu ponerai la punta del coltello per fiãco nel mezzo del carcioffolo,& quello leuarai della forcina; riuoltando il gambo di ſotto et quello imbroccarai apunto nel mezzo, ma per fermarlo meglio tu poſarai il carcioffolo con la punta delle foglie ſopra il tondo & di nuouo uoltarai la punta della forcina in alto, & con il coltello et con il dito groſſo ne leuarai tutte le foglie tenere, ponendole intorno il tondo con gratia; & la parte ultima che ſaranno le foglie piccine, quelle cimarai uia di netto, ponẽdole con la punta del coltello nel mezzo del tondo, il torſo poi nettarai quelli pelli di mezzo; & ogni altra triſtitia che li fuſſe reſtata, tagliando le due parti, ouero coſi intiegro con la punta del coltello leuarai della forcina, ponendolo nel mezzo del tondo, e buttandoui ſale et pepe, lo darai al tuo ſignore. Ma ſe il carcioffolo ſarà cotto, non lo potreſti leuare in alto, ma ſolo lo imbroccarai nella forcina pur ne la cima delle foglie, cimandoli il pedicone al trauerſo,& le leuarai ancora coſi nel piatto quelle foglie triſte diſopra, ponendolo poi con il pedicone nel mezo del tondo ſenza leuarne la forcina; et le foglie andrai allargando d'intorno et quella parte delle foglie con un picciolo taglio, quelle leuarai con la forcina ponendole ſopra l'orlo del tondo, leuandone poi con gratia tutta la parte triſta del mezzo del torſo, lo laſſarai ſtare coſi fermo, doue il carcioffolo parerà una roſa aperta; e d'intorno buttandoui il ſale e pepe lo darai al tuo ſignore et di queſto modo farai uolendo trinciare il carcioffolo cotto et crudo ſopra la forcina; Laſciamo andare che ancora ui ſono molti altri modi per trinciarlo, quali io li ho tralaſſati per non eßere troppo longo, perche quello che io ho detto ſarà a baſtanza.

Come ſi trincia il Perſico. Cap. LXXII.

IL Perſico è un frutto eccellentiſſimo quando ſono della buona ſorte; Volendolo adunque trinciare, tu pigliarai la forcina picciola & il coltello delle

frutte,

frutte, et con la saluietta et con la mano tu aprirai la forcina disopra allargādo l'uno branco dall'altro; et questo si fa per potere meglio imbroccare il persico, come intenderai; pigliato che tu hauerai la forcina, et il coltello, come si deue, ponendoti sempre con la persona al tuo luoco, tu uoltarai con la punta del coltello il persico con la parte del fiore disopra et quello imbroccarai, facendo che l'uno de branchi uadi da una banda, et l'altro dall'altra dell'osso del persico, li quali branchi facilmente entraranno hauendoli qui disopra come dissi che facesti; et spingerai tanto la forcina dabasso, che tu senti che sia attaccata nell'osso del persico, il quale leuarai in alto, ma lo farai piegare uerso la tua mano dritta; et con la punta del coltello, accompagnato con il dito grosso tu incominciarai dal canto del fiore; cioè da quella parte che imbroccasti, et poi sottilmente entrando nella scorza, uenendo sempre uoltando la forcina intorno, trinciandone la scorza sottile uenendo a finire l'ultimo taglio disopra nel luoco del pedicone; ponendo poi la punta del coltello nel mezzo del persico per fianco quello con gratia leuarai della forcina, e ponendo nel mezzo del tondo lo darai al tuo signore senza leuarli la scorza; et se per caso bisognaße che tu lo trinciasti in fette, senza imbroccarlo solo li leuarai tutta la scorza, spingendo la forcina con il persico inanti; et con il taglio del coltello uerso di te ne tagliarai il persico in quattro fette facendole cadere nel mezzo del tondo, o della tazza ponendo con esso l'osso del persico, facendoui buttare del uino disopra se piacerà al gusto del tuo signore. Et questo a me pare assai bel modo nel uolere trinciare il persico.

Come si trincia la scaffa, o faue fresche. Cap. LXXIII.

LE scaffe fresche così in tegole si sogliono quasi sempre accōciare alla credenza dal credenziero, ma se per sorte toccasse al trinciante, tu piglierai la forcina picciola & il coltello picciolo delle frutte; & con la mano del coltello; et con la saluietta stringerai li branchi della forcina insieme di sorte, che nello imbroccare la scaffa, o tegola, o scornicchia della faua non entra nel mezzo delli branchi: ma tanto stretta che imbrocchino la tegola, e la si tenga ferma in essa; hauendo serrato li branchi della forcina insieme, tenendo quella & il coltello nelle mani, stando disposto con la persona, tu ponerai la punta del coltello nel mezzo della scaffa per fianco, uoltando il taglio di fuori, alzandola un poco alta dal piatto, ponerai la forcina nel mezo della scaffa per fianco, o per sbiasso, calcandola uerso la punta della forcina. la scaffa imbroccarai facendo che il pedicone guardi disotto uerso di te; et alzarai la forcina in alto, & con il taglio del coltello uerso di te, ne leuarai con un taglio solo seguito tutta la parte disopra della scaffa, tirando uerso te; & senza leuarne cosa alcuna di essa scorza ponerai la punta del coltello nel mezzo della scaffa con il taglio

glio uerso te, spingendo in fuora, la scaffa leuarai della forcina, ponendola nel mezo del tondo che tu hauerai sotto la mano; & di questo modo andrai segui tando ponendoui otto ò dieci tegole per tondo, e buttandoui il suo sale, le darai al tuo signore; & questo sarà il modo, che tu deui tenere nel trinciare la scaffa sopra la forcina.

Come si trincia il Melangolo. Cap. LXXIIII.

LE Melangole sono de due sorti, delle sorti, & delle dolci, le forti uanno trinciate in un modo, & le dolci in un'altro modo. Volēdo adunque trin ciare il melangolo, tu pigliarai la forcina mezana & il coltello picciolo, & incominciando prima dal melangolo dolce, tu imbroccarai il melangolo cō la punta del coltello per fianco, & lo uoltarai con la punta del picollo di sopra, & quiui lo imbroccarai giusto nel mezo del picollo, lo leuarai in alto con gra tia, cimandolo di sopra come facesti la mela, ma tanto a basso che tu scuopri il spigolo del melāgolo, dipoi con il taglio del coltello uerso di te, ne uerrai mō dando uia tutta la scorza come si monda la mela, scoprēdo tutto il spigolo del melangolo d'intorno, girando sempre il melangolo intorno per accōmodarlo al taglio del coltello; netto che sarà tutto disopra, di sotto, & d'intorno, tu spin gerai la forcina inanti, & con il taglio del coltello uolto da basso ne tagliarai tutti li spigoli del melangolo ad uno ad uno cō darli dui tagli per ciascuno, li farai cadere nel tondo che tu hauerai sotto la mano, di sorte che nella forci na ti restarà solo tutta la parte trista di mezo del melāgolo, laquale buttarai uia, & la parte buona darai al tuo signore facēdoli buttare sopra essi dell'ac qua fresca, & di questo modo trinciarai il melāgolo dolce. Et p uoler poi trin ciare il melangolo brusco, tu ponerai la punta del coltello nel mezo del melā golo uoltandolo di modo che tu lo imbrocchi con la forcina giusto nel mezo; ma che l'uno de branchi guardi uerso il fiore, & l'altro uerso il pedicone; & dipoi lo leuarai in alto, uoltando il taglio del coltello uerso di te, tu cimarai un poco il melangolo nel mezo, la scorza di sopra, & cō il taglio del coltello uer so te entrarai fra li dui branchi della forcina, tagliando il melāgolo al trauer so in due parti, & dipoi ponerai la punta del coltello in una delle dui parti, e spingendola in fuora la leuarai della forcina, ponendola nel tondo, & il simile farai dell'altra parte; & di questo modo farai ogni uolta che tu uorai trincia rd il melangolo in dui parti per struccarlo, o spremerlo doue piacerà al tuo si gnore, & questo sarà a bastāza in hauerti mostro come si trincia il melāgolo sopra la forcina; Vi sono anchora di molte sorte & qualità de frutti, delliqua li io non ho uoluto ragionare per non essere troppo lōgo, & anchora perche à me nō pare che importi molto, pche solo ho io uoluto ragionare de qlli che so no piu necessarij, et che piu si costumano de trīciare alle tauole de grā signori.

IL FINE.